МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00FE074FD1E429B4A5B16615E16BC7CA22
Владелец: Гонашвили Маргарита Викторовна
Действителен: с 14.06.2022 до 07.09.2023

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева
_____ М.В. Гонашвили
«29» августа 2019 год

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

г. Михайловск, 2019 год.

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе Приказа Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация- разработчик:

ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева

СОДЕРЖАНИЕ Стр.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ……..... 3
1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена……..3
1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания…… 4
1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ППССЗ…… 5
1.4. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)……. 5
1.5. Нормативный срок освоения программы…… 5
1.6. Трудоёмкость ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания……. 6
1.7. Требования к абитуриенту……. 6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ППССЗ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ……... 6
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника……6
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника……....7
2.3. Виды профессиональной деятельности…… 7
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ППССЗ)……. 7
3.1. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения ППССЗ 7
3.2. Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ…… 9
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ…….. 10
4.1. Рабочий график учебного процесса…… 10
4.2. Учебный план…… 10
4.3. Аннотация рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей……13
4.3.1. Общеобразовательный цикл…… 13
4.3.2. Дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла... 22
4.3.3. Дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла…….. 24
4.3.4. Профессиональный цикл…… 26
4.3.5. Дисциплины общепрофессионального цикла…….26
4.3.5.1. Профессиональные модули…….....37
4.4. Программы учебной и производственной практик …… 42
4.4.1.Программа учебной практики……. 42
4.4.2.Программы производственных практик…… 45
5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ СПЕЦИАЛЬНОСТИ... 49
5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса…….49
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение…… 49
5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса……49
6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ППССЗ СПЕЦИАЛЬНОСТИ…. 51
6.1. Фонды оценочных средств и методические материалы……51
6.2. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация……..51
6.3. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ специальности..52
7. ПРИЛОЖЕНИЯ……. 54

Заключение о согласовании основной образовательной программы с учетом запросов работодателей

Основная профессиональная образовательная программа (далее - ОПОП) по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая в ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева» представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника.

ОПОП разработана и утверждена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее-ФГОС) по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22. 04.2014 г. № 372, с учетом требований рынка труда. Программа отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики региона.

Программная документация, представляемая на согласование:

-учебный план;
-программы учебных дисциплин;
-программы профессиональных модулей;
-программы учебных и производственных практик;
-фонды оценочных средств;
-программа государственной итоговой аттестации;
-фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации.

В учебном плане представлены дисциплины базовой и вариативной части. По каждой дисциплине определены общие и профессиональные компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения образовательной программы.

В соответствии с требованиями ФГОС представлены фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Фонды содержат: вопросы и задания для практических и семинарских занятий, лабораторных и контрольных работ, комплекты тестовых заданий, комплекты расчетных и ситуационных задач, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций у обучающихся.

По каждому виду практик совместно с работодателями разработаны программы, составлены методические рекомендации по написанию и защите отчетов, содержание которых соответствует требованиям ФГОС.

Государственная итоговая аттестация по результатам освоения ОПОП предполагает защиту выпускной квалификационной работы. Комплект документов включает фонды оценочных средств, а также программу государственной итоговой аттестации студентов в соответствии с требованиями ФГОС.

В целом обеспечение выполнения учебного плана на основе учебных программ позволяет реализовывать ОПОП по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С.Николаева».

29.08.2019г.
ООО „Галактика"
директор. _____ / Д.В. Сорокин.

М.П.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена.

Программа подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки (далее – ППССЗ), реализуемая в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении, представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания,* базовой подготовки.

ППССЗ разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания,* утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции России рег.№33234 23 июля 2014 г., с учетом рекомендованной примерной основной профессиональной образовательной программы и требований рынка труда.

ППССЗ по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания* регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

Главная цель (миссия) учебного заведения: подготовка высококвалифицированного специалиста среднего звена, способного успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда.

Целью разработки ППССЗ по направлению *19.02.10 Технология продукции общественного питания* является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- профессиональная ориентация обучающихся на освоение программы подготовки специалистов среднего звена;
- получение среднего профессионального образования, позволяющего выпускнику успешно работать по квалификации базовой подготовки «техник - технолог», обладать общими и профессиональными компетенциями, способствующими социальной мобильности и успешности выпускника на рынке труда;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования.

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* подготовлен к освоению ООП ВПО.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последними изменениями и дополнениями);

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания*, утвержденный приказом Министерства образования и науки от 22 апреля 2014 г № 384

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014г. №1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15.12.2014г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013г. №464»;

Приказ Минобрнауки России от 28.05.2014г. №594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013г. №1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

Приказ Минобрнауки России от 14.02.2014г. №115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;

Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 N 30861);

Приказ Минобрнауки РФ от 26.12.2013г. №1400 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02.2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися образовательным программам среднего профессионального образования»;

Устав ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ППССЗ.

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК - общая компетенция;
ПК - профессиональная компетенция;
ПМ - профессиональный модуль; МДК -
междисциплинарный курс.

1.4 . Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствие с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник должен быть готов к таким видам профессиональной деятельности как:

- 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 (приложение к настоящему ФГОС СПО).

1.5 . Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по специальности по специальности *19.02.10* Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев; на

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Для студентов, поступивших на базе основного общего образования, техникум реализует федеральный государственный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

При реализации ППССЗ специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания,* базовой подготовки, обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (пункт 7.2. ФГОС СПО по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания)*

1.6. Трудоёмкость ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Трудоёмкость ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	120 недель
Учебная практика	14 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	14 недель
Производственная практика (преддипломная)	4недели
Промежуточная аттестация	7 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулярное время	34 недели
ИТОГО:	199 недель

Трудоемкость ППССЗ на базе среднего общего образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	81 неделя
Учебная практика	14 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	14 недель
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	5 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулярное время	23 недели
ИТОГО:	147 недель

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ППССЗ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.

Область профессиональной деятельности выпускников базовой подготовки согласно ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки № 384 от 22.04.2014 г: *организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.*

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников базовой подготовки согласно ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки №384 от 22.04.2014г. 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

2.3. Виды профессиональной деятельности.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки №384 от 22.04.2014 г. *Техник-технолог* (базовой подготовки) 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 (приложение к настоящему ФГОС СПО).

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ППССЗ)

3.1. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения ППССЗ.

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:

ВПД.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВПД.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВПД.3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВПД.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВПД.5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД.6 Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВПД.7 Выполнение работ по профессии 16675 Повар следующие профессиональные компетенции:

ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья и продуктов

ПК 7.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья

ПК 7.3. Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК 7.5. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ВПД.8 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер и созданы следующие профессиональные :компетенции:

ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья и продуктов.

ПК 7.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья.

ПК 7.3. Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.5. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ.

4.1. Рабочий график учебного процесса.

Рабочий график учебного процесса утвержден директором. Приложение 2.

В рабочем учебном графике приводится последовательность реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и базовой подготовки по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную аттестации, каникулы)

4.2. Учебный план.

ППССЗ разработана на основе структуры, заданной ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При подготовке специалистов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования реализуется ФГОС среднего общего образования естественно-научного профиля (общеобразовательный цикл).

В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку указанного профиля, которая позволяет приступить к освоению ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Программа подготовки специалистов среднего звена формируется в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, разработанные департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации совместно с ФГАУ «ФИРО» (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г.

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных циклов и разделов;
- 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:
  - по каждой дисциплине,
  - профессиональному модулю,
  - междисциплинарному курсу,
  - по каждому разделу;
- виды и продолжительность практик, формы аттестации по каждому виду практик;

- виды и продолжительность итоговой государственной аттестации, формы итоговой государственной аттестации.

Объем часов по всем циклам составляет 4374 часов, что соответствует требованиям ФГОС. Расхождения общего итога объема часов по циклам нет.

Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся предполагает уроки, лекции, практические занятия, включая семинары, выполнение курсовых работ. Количество курсовых работ – 1.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятия и 2 часа самостоятельной работы, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях. Часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы для подгрупп девушек, может быть использована на освоение основ медицинских знаний

ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного цикла;
- общего гуманитарного и социально-экономического (ОГСЭ);
- математического и общего естественнонаучного (ЕН);
- профессионального (П); и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Базовая (обязательная часть) ППССЗ по учебным циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть по циклам составляет около 30%.

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определены образовательным учреждением.

Учебные дисциплины включены в учебный план в соответствии с требованиями ФГОС, с учетом мнения работодателей, и направлены на формирование компетенций обучающихся.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Продолжительность академического часа 45 минут, предусмотрено группирование учебных занятий парами.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Консультации для обучающихся (групповые, индивидуальные, письменные, устные) предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося в учебном году.

Учебные группы делятся на подгруппы при проведении учебных занятий по иностранному языку; проведении практических занятий по информатике; подготовке курсовых работ, проведении лабораторных работ и практических занятий по МДК.

Учебная практика проводится рассредоточено путем чередования с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится концентрированно.

На промежуточную аттестацию выносятся только экзамены, при условии проведения не более 3 экзаменов в неделю. Проводятся экзамены за счет времени, предусмотренного ФГОС СПО. Дифференцированные зачеты, зачеты и защита курсовых проектов в качестве завершающих форм контроля проводятся за счет времени, отведенного на учебную дисциплину.

Объем обязательной аудиторной нагрузки обучающего составляет 36 часов в неделю при максимальной нагрузке 54 часа в неделю.

Диапазон допустимых значений практикоориентированности для СПО (базовое обучение) лежит в пределах 50%-65% и составляет для данного учебного плана 62,3 %.

Обучающиеся выполняют курсовую работу по МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в 6 семестре.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО.

Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена сформирован с учетом профиля получаемой специальности – естественно-научный. Федеральный компонент среднего полного общего образования реализуется в 1-2 семестрах. Распределение учебной нагрузки на изучение общеобразовательных дисциплин осуществлено на основе Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО. (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобнауки РФ от 19.12.2014г. №06-1225). Учтены также разъяснения ФИРО, одобренные Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного образования ФГУ «ФИРО» (протокол №1 от 03.02.2011г.), введена дисциплина «Астрономия» (приказ Минобрнауки России от 07.06.2017 г. № 1089).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

Промежуточная аттестация предусмотрена в форме экзаменов, зачетов и дифференцированных зачетов.

По учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» проводятся экзамены в письменном виде. По учебной дисциплине «Химия», изучаемой углубленно с учетом получаемой специальности СПО, экзамен проводится в устной форме.

Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, которые проводятся в каждом семестре в рамках времени, отведенного на изучение дисциплины. При подсчете количества зачетов в учебном году указанные формы контроля не учитываются. Завершает освоение программы дифференцированный зачет.

Формирование вариативной части ППССЗ.

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрено 864 часа на вариативную часть. По решению педагогического совета техникума, с учетом требований регионального

рынка труда и заявок работодателей, соответствующих профессиональных стандартов объем времени распределен по циклам дисциплин и профессиональным модулям следующим образом:

№	Индекс дисциплины	Наименование дисциплины	Количество часов
1	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	42
2	ОП.02	Физиология питания	64
3	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	70
4	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	36
5	ОП.05	Метрология и стандартизация	6
6	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	20
7	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	87
8	ОП.08	Охрана труда	10
9	ОП.10	Специальный рисунок и лепка	50
10	ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	50
11	ОП.12	Бухгалтерский учет на ПОП	78
12	ОП.13	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	68
13	ОП.14	Основы поиска работы	42
14	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	100
15	МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	141

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на изучение учебных дисциплин, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. По междисциплинарным курсам в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является экзамен.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме дифференцированного зачета.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и экзаменов(квалификационных) по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Форма проведения консультаций, групповая.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов – не более 10 (без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практике).

Общий объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию на весь период обучения составляет 7 недель, в том числе: 2 – недели по общеобразовательному циклу и 5 недель, предусмотренные ФГОС СПО по специальности.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломного проекта.

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

Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию составляет 6 недель, в том числе на выполнение дипломной работы – 4 недели, на защиту дипломной работы – 2 недели.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников определяется положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С.Николаева» г. Михайловск, утвержденным директором техникума.

Учебный план представлен в Приложении 3.

4.3. Аннотация рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей

4.3.1 . Общеобразовательный цикл

ОУД.01.01 РУССКИЙ ЯЗЫК
ОУД.01.02 ЛИТЕРАТУРА

Цель дисциплин: воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке и литературе как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка и литературы; овладение культурой межнационального общения; развитие представлений о специфике русского языка и литературы в ряду других искусств; культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения; овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения; совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернета.

применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности. Достижение указанных целей осуществляется в процессе совершенствования коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой), культуроведческой компетенций.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплин формируются следующие общие компетенции: ОК 1 - ОК 9.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплины относятся к базовой части общеобразовательного цикла и изучается ОУД.01.01 РУССКИЙ ЯЗЫК и ОУД.01.02 ЛИТЕРАТУРА в 1 и 2 семестрах очной формы обучения. Дисциплины являются основной для осуществления дальнейшей профессиональной деятельности.

Содержание дисциплин: связь языка и истории, культуры русского и других народов; смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения и т.д. Образная природа словесного искусства; литературные произведения; основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX-XX вв.; основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений; основные теоретико-литературные понятия и т.д. анализ эпизодов (сцен) изученного произведения, объяснение его связи с проблематикой произведения; соотношение художественной литературы с общественной жизнью и культурой; конкретноисторическое и общечеловеческое содержания литературных произведений; в «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотношение произведения с литературным направлением эпохи; род и жанр произведения; авторская позиции; аргументированное формулирование своего отношения к литературному произведению; рецензирование литературных произведений и сочинения разных жанров на литературные темы.

ОУД.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Цель дисциплины: дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной).

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие общие компетенции: ОК 2 - ОК 6. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к базовым дисциплинам цикла и изучается в 1 и 2 семестрах очной формы обучения.

Содержание дисциплины: Новые лексические единицы, связанные с соответствующими ситуациями общения, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны изучаемого языка; значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме. Страноведческая информация: сведения о стране изучаемого языка, науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях. Место страны изучаемого языка в мировом сообществе и ее мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера.

ОУД.03 МАТЕМАТИКА

Цель дисциплины: формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики; развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, а также последующего обучения в высшей школе; овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения школьных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие общие компетенции: ОК 2 - ОК 6.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к профильным дисциплинам цикла и изучается в 1 и 2 семестрах очной формы обучения. Дисциплина является основой для осуществления дальнейшей профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины: Уравнения и неравенства. Система уравнений. Элементы комбинаторики, статистики, теории вероятности. Прямые и плоскости в пространстве. Тела и поверхности вращения, площади поверхностей вращения.

ОУД.04 ИСТОРИЯ

Цель дисциплины: воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этно-национальных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин; расширение социального опыта учащихся при анализе и обсуждении форм человеческого взаимодействия в истории;
развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, критически анализировать полученную историко-социальную информацию, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить ее с исторически возникшими мировоззренческими системами; освоение систематизированных знаний об истории человечества и элементов философско-исторических и методологических знаний об историческом процессе; подготовка учащихся к продолжению образования в области гуманитарных дисциплин; овладение умениями и навыками комплексной работы с различными типами исторических источников, поиска и систематизации исторической информации как основы решения исследовательских задач; формирование исторического мышления - способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, умения выявлять историческую обусловленность различных версий и оценок событий прошлого и современности, определять и аргументировано представлять собственное отношение к дискуссионным проблемам истории.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть компетенциями по 4 блокам (самоорганизация, самообучение, информационный и коммуникативный блоки), а также формируются следующие общие компетенции: ОК 2 - ОК 6.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к базовым дисциплинам цикла и изучается в 1 и 2 семестрах очной формы обучения. Дисциплина является основой для осуществления дальнейшей профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины: Основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории; периодизацию всемирной и отечественной истории; современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории; историческую обусловленность современных общественных процессов; особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе.

ОУД.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Цель дисциплины: развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью; овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально - прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентации; приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности,

овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины «Физическая культура» формируются следующие общие компетенции: ОК 2 - ОК 6.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к базовым дисциплинам цикла и изучается в 1 и 2 семестрах очной формы обучения. Дисциплина является основой для осуществления дальнейшей профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины: Легкая атлетика. Гимнастика. Спортивные игры.

ОУД.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель дисциплины: освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства; воспитание ценностного отношения к человеческой жизни и здоровью; чувства
уважения к героическому наследию России и ее государственной символике; патриотизма и долга по защите Отечества; развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности в соблюдении здорового образа жизни; овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» формируются следующие общие компетенции ОК 1 - ОК 12.

Место дисциплины в структуре ОП: дисциплина относится к базовым дисциплинам цикла и изучается в 1 и 2 семестрах очной формы обучения. Дисциплина является основой для осуществления дальнейшей профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины: Поведение человека в условиях вынужденной автономии. Гражданская оборона - составная часть обороноспособности страны. Основы медицинских знаний и профилактика инфекционных заболеваний. Вооруженные силы РФ. Боевые традиции ВС РФ. Символы воинской славы. Основы медицинских знаний и правила оказания первой медицинской помощи.

Воинская обязанность. Здоровый образ жизни. Прикладная физическая подготовка.

ОУД.07 ИНФОРМАТИКА

Цель дисциплины: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом информационные технологии, в том числе при изучении других школьных дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие общие компетенции: ОК 2- ОК 6.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к базовым дисциплинам цикла и изучается в 1,2 и 3-м семестрах очной формы обучения. Готовит к изучению дисциплин, связанных с информационными технологиями и является основой для осуществления дальнейшей профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины: Информация и ее кодирование. Моделирование и компьютерный эксперимент. Компьютер. Программные приложения. Компьютерные коммуникации.

ОУД.08 ФИЗИКА

Цель дисциплины: «Физика» является дисциплиной, закладывающей базу для последующего изучения специальных предметов. Физика - общая наука о природе, дающая диалектно- материалистическое понимание окружающего мира. Человек, получивший среднее профессиональное образование, должен знать основы современной физики, которая имеет не только важное общеобразовательное, мировоззренческое, но и прикладное значение.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие общие компетенции: ОК 2 - ОК 6.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к базовым дисциплинам цикла и изучается в 1 и 2 семестрах очной формы обучения.

***Содержание дисциплины*:**

- понятия физическое явление, гипотеза закон, теория, вещество, взаимодействие;
- физических величины: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- физические законы классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

ОУД.09 ХИМИЯ

Цель дисциплины: Содержание программы «Химия» направлено на выполнение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека, целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира;

-умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности, используя для этого химические знания;

-развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определённой системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

-приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, опыта познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, навыков сотрудничества, навыков безопасного обращения с веществами в повседневной жизни

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие общие компетенции: ОК 2- ОК 6.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к профильным дисциплинам цикла и изучается в 1 и 2 семестрах очной формы обучения

Содержание дисциплины

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- **основные законы химии:** сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- **основные теории химии;** химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;
- **важнейшие вещества и материалы:** важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия,
карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы

ОУД. 10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)

Цель дисциплины: воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;

•развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

• углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;

• умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;

• содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

• формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;

• применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие общие компетенции: ОК 2- ОК 6.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к базовым дисциплинам цикла и изучается в 1 и 2 семестрах очной формы обучения.

Содержание дисциплины: Природа человека, врождённые и приобретённые качества.

Общество как сложная система.

Духовная культура личности и общества.

Наука и образование в современном мире.

Мораль, искусство и религия как элемент духовной культуры.

Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи.
Рынок. Фирма. Роль государства в экономике.
ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция
Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики.
Социальная роль и стратификация.
Социальные нормы и конфликты.
Важнейшие социальные общности и группы.
Политика и власть. Государство в политической системе.
Участники политического процесса.
Правовое регулирование общественных отношений.
Основы конституционного права Российской Федерации.
Отрасли российского права. Международное
право.

ОУД.15 БИОЛОГИЯ

Цель дисциплины: освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий; овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и специального (профессионально содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации; воспитание убежденности в возможности познания законов природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни; естественнонаучных знаний в профессиональной деятельности повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие общие компетенции: ОК 2- ОК 6.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к профильным дисциплинам цикла и изучается во 2 семестре очной формы обучения

Содержание дисциплины

Естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле, электромагнитные волны, квант, эволюция Вселенной, большой взрыв, Солнечная система, галактика, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, клетка, дифференциация клеток, ДНК, Биологическая эволюция, биоразнообразие, организм, популяция, экосистема, биосфера, энтропия, самоорганизация; вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира.

ОУД.16 ГЕОГРАФИЯ

Цель дисциплины: освоение системы географических знаний для понимания предмета и задач современной географической науки, ее структуры, тенденций развития; места и роли географии в системе наук, жизни общества, решения его проблем; для подготовки к продолжению образования в выбранной области; овладение умениями решать комплексные задачи, требующие учета географической ситуации на конкретной территории, моделирования природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов с учетом пространственно-временных условий, и факторов;

развитие географического мышления для ориентации в проблемах территориальной организации общества, его взаимодействия с природой; навыков
грамотного решения бытовых и профессионально-ориентированных задач; воспитание патриотизма, толерантности к другим народам и культурам; социально-

ответственного отношения к окружающей среде в ходе повседневной трудовой и бытовой деятельности; использование разнообразных географических знаний и умений в быту и в процессе подготовки к будущей профессиональной деятельности; обеспечении безопасности жизнедеятельности и адаптации к условиям окружающей среды.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие общие компетенции: ОК 2 - ОК 6.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к базовым дисциплинам цикла и изучается во 2 семестрах очной формы обучения. Дисциплина готовит изучению социально-экономических и гуманитарных дисциплин и является основой для осуществления дальнейшей профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины: особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамика населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации; географические особенности отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества; особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда.

ОУД.17 ЭКОЛОГИЯ

Цель дисциплины: получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания; овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей, обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации; воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем; использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие общие компетенции: ОК 2 - ОК 6.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к базовым дисциплинам цикла и изучается во 2 семестре очной формы обучения. Дисциплина готовит изучению социально-экономических и гуманитарных дисциплин и является основой для осуществления дальнейшей профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины: История развития экологии. Методы, используемые в экологических исследованиях. Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Значение экологии в освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования. Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция.

Экосистема. Биосфера. Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние. Демография и проблемы экологии. Природные ресурсы, используемые человеком. Понятие «загрязнение среды». Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем. Возможные способы решения глобальных экологических проблем. Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда. Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды. Контроль за качеством воздуха, воды, продуктов питания. Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Шум и вибрация в городских условиях. Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека. Экологические вопросы строительства в городе. Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства. Дороги и дорожное строительство в городе.

Экологические требования к дорожному строительству в городе. Материалы, используемые при дорожном строительстве в городе. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства дорог. Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе. Твердые бытовые отходы и способы их утилизации. Современные способы переработки промышленных и бытовых отходов. Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы. Пути решения экологических проблем сельского хозяйства. Глобальные экологические проблемы и способы их решения. Возникновение экологических понятий «устойчивость» и «устойчивое развитие». Эволюция взглядов на устойчивое развитие. Переход к модели «Устойчивость и развитие». Способы решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Экономический, социальный, культурный и экологический способы устойчивости, их взаимодействие и взаимовлияние. Экологические след и индекс человеческого развития.

ОУД 18 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Цель дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины «Родная литература» направлено на достижение следующих целей: воспитание ценностного отношения к родной литературе как хранителю культуры, включение в культурно-языковое поле своего народа; приобщение к литературному наследию своего народа;формирование причастности к свершениям и традициям своего народа, осознание исторической преемственности поколений, своей ответственности за сохранение культуры народа; формирование общего представления об историко-литературном процессе; обогащение активного и потенциального словарного запаса, развитие у обучающихся культуры владения родным языком во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами речевого этикета; получение знаний о родном языке как системе и как развивающемся явлении, о его уровнях и единицах, о закономерностях его функционирования, освоение базовых понятий лингвистики, формирование аналитических умений отношении языковых единиц и текстов разных функционально-смысловых типов и жанров; поиск, систематизация и использование необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие общие компетенции: ОК 1- ОК 9.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к базовым дисциплинам цикла и изучается в 3 семестре очной формы обучения. Дисциплина готовит изучению социально-экономических и гуманитарных дисциплин и является основой для осуществления дальнейшей профессиональной деятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностных:

1 развитие эстетического сознания через освоение наследия русских мастеров слова;
2 формирование целостного мировоззрения, учитывающего культурное, языковое и духовное многообразие окружающего мира;
3 формирование умения аргументировать собственное мнение.

Метапредметных:

1 развитие логического мышления, самостоятельности и осмысленности выводов умозаключений;
2 развитие умения организовывать свою деятельность, определять её цели и задачи,
3.выбирать средства реализации цели и применять их на практике, оценивать достигнутые результаты.

Предметных:

1.овладение навыками и приёмами филологического анализа текста художественной литературы.
2 формирование коммуникативной грамотности;
3 формирование практических умений и навыков по самостоятельному созданию собственных текстов различных стилей и жанров.

В результате изучения учебной дисциплины «Родная литература» обучающийся должен:

Уметь:

- чувствовать основную эмоциональную тональность художественного текста и динамику авторских чувств;
- видеть читаемое в воображении, представлять себе образы текста; соединять образы, мысли, чувства, наполняющие текст с собственным личным опытом, с пережитым в реальности; анализировать художественный текст, чувствовать красоту произведения, его идейное своеобразие и художественную форму;
- соотносить музыкальную, театральную, изобразительную интерпретацию текста с авторской мыслью произведения; выразительно читать изученные произведения, соблюдая нормы литературного произношения; вести самостоятельную проектно-исследовательскую деятельность;
- оформлять результаты в разных форматах (работа исследовательского характера, реферат, доклад, сообщение).

Знать/понимать:

- взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;
- значимость чтения и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития;
- необходимость систематического чтения как средства познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;
- восприятие родной литературы как одной из основных национально- культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;
- осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской культуры.

УД.01 АСТРОНОМИЯ

Цель дисциплины:

- формирование понимания сущности повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений;
- места в Солнечной системы и Галактике; связи своего существования со всей историей эволюции Метагалактики;
- ознакомление с научными методами и историей изучения Вселенной;
- формирование представления о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях, и единстве мегамира и микромира;
- воспитание сознательного отношения к активно внедряемой в нашу жизнь астрологии и другим оккультным (эзотерическим) наукам.

Требования к уровню основания содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 2– ОК 6

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к базовым дисциплинам общеобразовательного цикла и изучается во 2 семестре.

Содержание дисциплины:

Предмет астрономии.

Практические основы астрономии.

Строение Солнечной системы.

Законы движения небесных тел.

Природа тел Солнечной системы. Солнце и звезды.

Наша Галактика – Млечный путь.

Строение и эволюция Вселенной. Жизнь и разум во Вселенной.

4.3.2. Дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Цель дисциплины: сформировать основные понятия философии, определить роль философии в жизни человека и общества, изучить важнейшие школы и учения выдающихся философов, основы научной, философской и религиозной картин мира.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие общие компетенции: ОК 1 - ОК 9.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина является базовой частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин основной и изучается в 4 семестре очной формы обучения.

Содержание дисциплины: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

Цель дисциплины: научиться ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире, выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем в их историческом аспекте;

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 - ОК 9.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина является базовой частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин и изучается в 3 семестре очной формы обучения.

Содержание дисциплины:

основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и

государственных традиций; содержание и назначение важнейших нормативных правовых и иных нормативных
правовых актов мирового и регионального значения.

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Цель дисциплины: обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и деловым языком специальности для активного применения, как в повседневной, так и в профессиональной деятельности.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 - ОК 9.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина является базовой частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин и изучается с 3 по 8семестр очной формы обучения.

Содержание дисциплины: Вводно-корректив ный курс. Развитие монологической и диалогической речи по темам. Новые лексические единицы, связанные с соответствующими ситуациями общения, реплик-клише речевого этикета. Развитие навыков чтения литературы по специальности .Практикум по работе с профессиональноориентированными текстами.

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Цель дисциплины: развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие общие компетенции: ОК 2, ОК 3, ОК 6.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина является базовой частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин и изучается с 3 по 8 семестр очной формы обучения.

Содержание дисциплины: Легкая атлетика. Гимнастика. Спортивные игры.

ОГСЭ.05 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

Цель дисциплины: научить: строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; владеть понятием, фонемы, фонетическими средствами речевой выразительности; владеть нормами словоупотребления, определять лексическое значение слова; находить и исправлять в тексте лексические ошибки, ошибки в употреблении фразеологизмов; определять функционально-стилевую принадлежность слова; определять слова, относимые к авторским новообразованиям; пользоваться нормами словообразования применительно к общеупотребительной, общенаучной и профессиональной лексике; использовать словообразовательные средства в изобразительно-выразительных целях; употреблять грамматические формы слов в соответствии с литературной нормой и стилистическими особенностями создаваемого текста; выявлять грамматические ошибки в тексте; различать предложения простые и сложные, обособляемые обороты, прямую речь и слова автора, цитаты; пользоваться багажом синтаксических средств при создании собственных текстов официальноделового, учебно-научного стилей; редактировать собственные тексты и тексты других авторов; пользоваться правилами правописания; различать тексты по их принадлежности к стилям; продуцировать разные типы речи, создавать тексты учебно-научного и официально-делового стилей в жанрах, соответствующих требованиям профессиональной подготовки.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 - ОК 9.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина является вариативной частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин и изучается в 6 семестре по очной форме обучения.

Содержание дисциплины: понятия языка и речи, различия между языком и речью, функции языка, понятие о литературном языке, формы литературного языка, их отличительные особенности, признаки литературного языка и типы речевой нормы; понятие культуры речи, основные компоненты культуры речи (владение языковой, литературной нормой, соблюдение этики общения, учет коммуникативного компонента), качества, характеризующие речь; основные словари русского языка; фонетические единицы языка и фонетические средства языковой выразительности, особенности русского ударения и произношения, орфоэпические нормы; лексические и фразеологические единицы языка, лексические и фразеологические нормы, изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии, лексические и фразеологические ошибки; способы словообразования, стилистические возможности словообразования; словообразовательные ошибки; самостоятельные и служебные части речи, нормативное употребление форм слова, стилистику частей речи: ошибки в формообразовании и употреблении частей речи; синтаксический строй предложений, выразительные возможности русского синтаксиса; правила правописания и пунктуации, принципы русской орфографии и пунктуации, понимать смыслоразличительную роль орфографии и знаков препинания; функционально-смысловые типы речи, функциональные стили литературного
языка, сферу их использования, их языковые признаки, особенности построения текста.

4.3.3. Дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла

ЕН.01 МАТЕМАТИКА

Цель основания дисциплины: – формирование у студентов представления о математике как о способе и инструменте познания мира знаний и умений в области математики, необходимых для будущей специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие общие компетенции: ОК 1 - 9, профессиональные компетенции: ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина является базовой частью цикла математических и общих естественно научных дисциплин и изучается в 4 -семестре по очной форме обучения.

Содержание дисциплины значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной программы;

Основные понятия и методы математического анализа, теории вероятности и математической статистики;

Основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

Математический анализ.

Дифференциальное и интегральное исчисление.

Дифференциальные уравнения.

Ряды.

Элементы теории вероятностей и математической статистики Основные понятия комбинаторики.

Основные понятия теории вероятностей.

Случайная величина.

Основы математической статистики

ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Целью освоения дисциплины:

-осознание необходимости гармоничного взаимодействия с природой, разумного научно обоснованного и ответственного воздействия на нее; усвоение и систематизация основных теоретических аспектов взаимодействия человека со средой своего обитания;

-формирование представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями экологической безопасности и рационального использования природных ресурсов;

- формирование общенаучных, профессиональных и социально-культурных компетенций.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 1- ОК 9, а также профессиональные компетенции ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина относится к базовой части цикла математических и общих естественно научных дисциплин и изучается в 6 семестре по очной форме обучения ***Содержание дисциплины:***

Общая экология

Окружающая среда как целостная и сбалансированная система

Глобальные проблемы экологии

Прикладная экология

Антропогенное воздействие на оболочки Земли.

ЕН.03 ХИМИЯ ***Цель***

дисциплины:

. -формирование теоретических знаний, практических умений, в области экологически грамотного использования химических веществ, как в профессиональной, так и бытовой деятельности;

-формирование основ понимания естественнонаучной картины мира; ознакомление с наиболее важными идеями и достижениями химии и на этой основе создание фундамента для формирования личностного мировоззрения и профессиональных компетенций.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 1- ОК 9, а также профессиональные компетенции ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2

Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина относится к базовой части цикла математических и общих естественно научных дисциплин и изучается в 3- 4 семестрах по очной форме обучения ***Содержание дисциплины:***

Основные понятия и законы аналитической химии

Основные методы количественного анализа Основные

методы качественного анализа.

Технохимический контроль в общественном питании

Теоретические основы органической химии

Кислородсодержащие органические вещества

Основы физической и коллоидной химии

Химическая кинетика и катализ

Растворы. Электролитическая диссоциация

4.3.4. Профессиональный цикл

4.3.4.1 Дисциплины общепрофессионального цикла

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Цель дисциплины: сформировать компетенции обучающегося в области применения

- основных понятий и терминов микробиологии;
- классификации микроорганизмов;
- морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;
- генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов;
- роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
- возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условий их развития;
- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схем микробиологического контроля;
- санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правил личной гигиены работников пищевых производств;

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 - ОК 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3 , 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к базовой части профессионального цикла и изучается в 6 семестре очной формы обучения. Формирует базовые знания для освоения дисциплин профессионального цикла и профессиональных модулей.

Содержание дисциплины:

Морфология, физиология и классификация микроорганизмов
Влияние условий внешней среды на развитие
микроорганизмов.
Важнейшие микробиологические процессы.
Распространение микроорганизмов
Микрофлора сырья и хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
Распространение микробов в природе Санитария
и гигиена

ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Цель дисциплины: сформировать компетенции для
определения

- роль пищи для организма человека;
- основных процессов обмена веществ в организме;
- суточного расхода энергии;
- состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;
- роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменений пищи в процессе пищеварения;
- усвояемости пищи, влияющих на нее факторов;
- понятия рациона питания;
- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;
- норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

- назначения лечебного и лечебно-профилактического питания; - методики составления рационов питания.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции: ОК 1- ОК 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к обязательной части профессионального цикла, изучается в 3семестре очной формы обучения.

Содержание дисциплины:

- Пищевые вещества и их значение
- Белки, жиры, углеводы
- Витамины. Минеральные вещества
- Пищеварение.
- Физиология пищеварения
- Пищевая ценность продуктов питания.
- Рацион питания.
- Особенности рационов питания.

ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Цель дисциплины: сформировать профессиональные компетенции в области – применения основных понятий

- ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров;
- общих требований к качеству сырья и продуктов;
- условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методов контроля качества продуктов при хранении;
- способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- видов снабжения;
- видов складских помещений и требований к ним;
- периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движения блюд;
- современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методов контроля возможных хищений запасов на производстве;

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие общие компетенции: ОК1-ОК9, профессиональные ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5 ***Место***

Учебной дисциплины в ППССЗ:

дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и относится к обязательной части профессионального цикла, изучается в3 семестре по очной форме обучения.

Содержание дисциплины:

Материально – техническое снабжение предприятий общественного питания.
Ассортимент и качество товаров.
Организация снабжения и складского хозяйства общественного питания
Учет сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания

Учет и отчетность сохранности и расхода продуктов на производстве.

ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель дисциплины: сформировать компетенции обучающегося в области

- основных понятий автоматизированной обработки информации;
- общего состава и структуры персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методов и приемов обеспечения информационной безопасности

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 - ОК 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к базовой части профессионального цикла и изучается в 7 семестре очной формы обучения. Формирует базовые знания для освоения дисциплин профессионального цикла и профессиональных модулей.

Содержание дисциплины:

Программы и системы автоматизации учетных задач на предприятиях общественного питания

Компьютерные программы и системы для анализа финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания

Информационно-правовое обеспечение деятельности технолога общественного питания

Электронные коммуникации в практической деятельности технолога общественного питания

Состав и структура ПЭВМ и вычислительных систем для организации АРМ технолога общественного питания

ОП.05МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Цель дисциплины: сформировать компетенции обучающегося в области:

- основных понятий метрологии;
- задач стандартизации, ее экономической эффективности;
- форм подтверждения соответствия;
- основных положений систем (комплексов) общетехнических и организационнометодических стандартов;
- терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 - ОК 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к базовой части профессионального цикла и изучается в 6 семестре очной формы обучения. Формирует базовые знания для освоения дисциплин профессионального цикла и профессиональных модулей.

Содержание дисциплины:

- Основы метрологии.
- Основы стандартизации
- Подтверждение соответствия

ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель дисциплины: сформировать компетенции обучающегося в области применения:

- основных положений Конституции Российской Федерации;
- прав и свободы человека и гражданина, механизмов их реализации;
- понятий правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законов и иных нормативных правовых актов, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовых форм юридических лиц;
- правового положения субъектов предпринимательской деятельности;
- прав и обязанностей работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядка заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роли государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- права социальной защиты граждан;
- понятия дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- видов административных правонарушений и административной ответственности; - механизмов защиты нарушенных прав и судебного порядка разрешения споров.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 - ОК 9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК4.1-4.4, ПК5.1-5.2, ПК6.1-6.5

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к базовой части профессионального цикла и изучается 8 семестре очной формы обучения. Формирует базовые знания для освоения дисциплин профессионального цикла и профессиональных модулей.

Содержание дисциплины:

- Основы конституционного права
- Основы гражданского права
- Основы трудового права
- Основы административного права

ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Цель дисциплины: сформировать профессиональные компетенции в экономической области, управленческой деятельности и современного маркетинга в условиях конкурентной среды деятельности организаций

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие общие компетенции: ОК1-ОК9**,** профессиональные ПК1.1-ПК1.3, ПК2.1-ПК2.3, ПК3.1-ПК3.4, ПК4.1-ПК4.4, ПК5.1, ПК5.2, ПК6.1-ПК6.5

Место дисциплины в структуре ППССЗ*:* дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и изучается в шестом семестре.

Содержание дисциплины*:* Механизм функционирования организаций общественного питания в рыночных условиях

Особенности ценообразования, определения себестоимости, валового дохода в общественном питании

Трудовые отношения в предприятиях общественного питания

- Система методов управления

- Стили руководства и лидерство
- Маркетинговые исследования и информация
- Товарная политика маркетинга

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Цель дисциплины: сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося в области охраны труда для освоения профессиональных компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 - ОК 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к базовой части профессионального цикла и изучается в 3 семестре очной формы обучения. Формирует базовые знания для освоения дисциплин
профессионального цикла и профессиональных модулей.

Содержание дисциплины:

- Правовые основы охраны труда
- Организационные основы охраны труда
- Факторы, влияющие на условия труда
- Опасные и вредные производственные факторы

ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель дисциплины: формирование у студентов системы знаний о чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени, ликвидации их последствий, обеспечение морально-психологической устойчивости поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях, защите жизни и здоровья, бережного отношения к окружающей среде, получение знаний по обороне государства, воинской обязанности и военной службе, приобретение практических навыков по Гражданской обороне, основам военной службы, здорового образа жизни.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции: ОК 1- ОК 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к базовой части профессионального цикла и изучается в 6 семестре очной формы обучения.

Содержание дисциплины

- Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях
- Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования событий и оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности.
- Задачи и основные мероприятия Гражданской обороны.
- Способы защиты населения от оружия массового поражения.
- Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.
- Порядок и правила оказания первой медицинской помощи.
- Виды ран. Оказание первой медицинской помощи при ранениях и острой сердечной недостаточности.
- Оказание первой медицинской помощи при черепно-мозговой травме.

- Оказание первой медицинской помощи при травмах груди, живота, в области таза, при повреждении позвоночника.
- Организация военной службы.
- Призыв граждан на военную службу.
- Особенности военной службы.
- Правовые основы военной службы.

ОП.10 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Цель дисциплины: сформировать компетенции обучающихся в области технического оснащения и подбора технологического оборудования, чтобы обеспечить соблюдение технологического процесса, высокую экономическую эффективность, его применение, облегчить труд работников, гарантировать их безопасность, повысить уровень обслуживания посетителей

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК1-ОК3, ОК6, ОК9, профессиональные ПК6.1-ПК6.4

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина является вариативной частью профессионального цикла и изучается в четвертом семестре

Содержание дисциплины: требования, предъявляемые к машинам и их структурам, классификация механического оборудования, устройство, виды, правила эксплуатации и техники безопасности машин и механизмов для обработки мяса и рыбы, машины и механизмы для обработки муки, приготовления теста и кремов, варочная и жарочно-пекарское оборудование, их классификация, назначение основных частей тепловых аппаратов

ОП 11. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Цели дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов; распознавать ассортимент продовольственных товаров; оценивать качество пищевых продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям; определение градации качества.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: основные понятия, термины и их определения в области товароведения продовольственных товаров; состояние и перспективы развития рынка товаров; общую классификацию продовольственных товаров на классы, подклассы, группы и подгруппы; химический состав и пищевую ценность продовольственных товаров; классификацию и ассортимент продовольственных товаров однородных групп; требования к качеству продовольственных товаров; методы оценки качества продовольственных товаров; условия и сроки хранения различных групп продовольственных товаров.

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы. Программы дисциплин профессионального цикла.

Структура дисциплины.

Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров. Общая классификация. Пищевая ценность продовольственных товаров. Оценка качества продовольственных товаров. Товароведные характеристики мясных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских, молочных, рыбных, зерномучных товаров, пищевых жиров, пищевых концентратов и продуктов детского питания, яйца и продуктов переработки.

Основные образовательные технологии.

Лабораторные, практические занятия, самостоятельная работа студентов по изучению теоретических вопросов и выполнению практических заданий, компьютерное тестирование, исследовательская работа, контрольные работы, домашние творческие проекты, экзамен.

Требования к результатам освоения дисциплины.

Содержание дисциплины ориентировано на формирование общих компетенций (ОК 1, ОК 8-10):

На формирование профессиональных компетенций (ПК 1.1 – 1.3, 3.1 -3.3, 4.1, 2.2):

Форма контроля.

Итоговый контроль: экзамен

ОП.12. БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Цель дисциплины Целью изучения дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании является изучение финансовой, кредитной и налоговой систем Российской Федерации.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1- 9, ПК 6.4, 6.5.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовая подготовка), входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина, изучается в 7 семестре очной формы обучения дисциплины

Содержание дисциплины:

Теоретические основы бухгалтерского учета Общая характеристика бухгалтерского учета

- Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета
- Документация и инвентаризация
- Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания
- Учет сырья, товаров и тары в кладовых
- Учет сырья на производстве и реализации продукции
- Учет расчетов по оплате труда
- Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов
- Учет расходов, (на продажу) доходов и финансовых результатов
- Бухгалтерская (финансовая) отчетность

ОП 13 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель дисциплины – освоение теоретических знаний и приобретение умений в области предпринимательской деятельности, а также формирование необходимых компетенций

Место дисциплины: Дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» входит в состав дополнительных учебных дисциплин по выбору.

Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- формировать пакет документов, необходимых для предпринимательской деятельности;
- разрабатывать бизнес-план;
- осуществлять технико – экономическое обоснование бизнес-идеи.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;
- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
- состояние экономики и предпринимательства в Ставропольском крае;
- структуру и функции бизнес-плана.

Структура дисциплины.

- Становление предпринимательства в России. Сущность предпринимательства.
- Организационные формы бизнеса.
- Функции предпринимательства
- Культура и этика в предпринимательстве.
- Роль предпринимательства в рыночной экономике.
- Предприятие (фирма)
- Предприятие, как хозяйствующий субъект.
- Факторы, влияющие на выбор организационно - правовой формы.
- Экономические условия определения деятельности фирмы.
- Стратегия поведения фирмы на рынке.
- Бизнес планирование
- Место бизнес плана в бизнес проекте.
- Требование к бизнес – плану и его макет
- Организационный и финансовый планы
- Конкуренция и конкурентное преимущество
- Финансирование проекта
- Финансовые рынки.
- Кредитование фирмы
- Экономика Ставропольского края
- Государственные программы поддержки предпринимательства.
- Поиск инвесторов
- Управление персоналом
- Трудовые взаимоотношения
- Оформление сотрудников
- Способы построения моделей управления персоналом
- Налогообложение
- Налоговые режимы
- Налоговое планирование
- Заполнение налоговой декларации. Сдача отчетности
- Регистрация организации
- Выбор юридического лица. Составление устава
- Управление рисками
- Ответственность за незаконное предпринимательство
- Подача заявлений в регистрирующие органы

ОП 14 ОСНОВЫ ПОИСКА РАБОТ

Цель дисциплины: формирование у обучающихся базовых знаний и умений профессионального самоопределения на рынке труда.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:** ориентироваться на рынке труда региона; определять требования к своей профессии, и ее конкурентоспособность; заполнять анкеты при трудоустройстве; выбирать организации и предприятия при трудоустройстве; применять различные методы исследования рынка труда; собирать и анализировать информацию о конкурентоспособности; составлять

автобиографию, резюме, сопроводительное письмо; трудовой договор; определять личностные достоинства и недостатки для избранной профессии; использовать технологии трудоустройства и применять правила поиска работы; соблюдать правила протокола и этикета при трудоустройстве; находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства по месту жительства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии; составлять и обосновывать личный профессиональный и жизненный план с учетом профессий и специальностей; выстраивать программу самообразования; адаптироваться на новом месте работы; пользоваться нормативной базой при трудоустройстве.

***Место учебной дисциплины*:** дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла

Содержание учебного материала.

- Правовое и документационное обеспечение трудоустройства;
- Основы рыночной экономики и рынок труда;
- Конкуренция на рынке труда; возраст и карьера;
- Профессиональная деятельность;
- Организация и условия труда; технологии трудоустройства;
- Основы профессиональной этика;
- Формы диалога кандидата с работодателем;
- Профессиональная адаптация;
- Уверенное поведение как фактор успеха в условиях рыночных отношений;
- Производственный конфликт;
- Трудовой договор;
- Правовые аспекты трудоустройства и увольнения

4.3.4.2 . Профессиональные модули

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Цель модуля: сформировать профессиональные компетенции обучающихся в области освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД). *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции* для организации подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организации подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организации подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарнойпродукции

Требования к уровню освоения содержания модуля: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК1-ОК9, профессиональные ПК1.1-ПК1. 3

Место модуля в структуре ППССЗ: модуль относится к базовой части профессионального цикла и изучается в 4, 5 семестрах очной формы обучения.

Содержание модуля: МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

Организация работы мясного цеха

Процесс подготовки и обработки мяса для сложных блюд

Приготовление мясных полуфабрикатов

Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

Организация работы рыбного цеха

Процесс подготовки и обработки рыбы для сложных блюд

Приготовление рыбных полуфабрикатов

Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

Организация работы птицегольевого цеха

Процесс подготовки и обработки домашней птицы для сложных блюд.

Приготовление полуфабрикатов из птицы

Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Цель модуля: сформировать профессиональные компетенции обучающихся в области освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции* для

1. Организации и проведения приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок
2. Организации и проведения приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. Организации и проведения приготовления сложных холодных соусов

Требования к уровню освоения содержания модуля: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК1-ОК9, профессиональные ПК 2.1- ПК 2 3

Место модуля в структуре ППССЗ: модуль относится к базовой части профессионального цикла и изучается в 5, 6 семестрах очной формы обучения

Содержание модуля: МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 1. Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок

Организация работы холодного цеха Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

Раздел 2. Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Раздел 3. Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов Приготовление сложных холодных соусов

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Цель модуля: сформировать профессиональные компетенции обучающихся в области освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции для

1. Организации и приготовления сложных супов
2. Организации и приготовления сложных горячих соусов
3. Организации и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра
4. Организации и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Требования к уровню освоения содержания модуля: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК1-ОК9, профессиональные ПК 3.1 - ПК 3.4

Место модуля в структуре ППССЗ: модуль относится к базовой части профессионального цикла и изучается в 3, 4, 5 семестрах очной формы обучения

Содержание модуля: МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Раздел1. Организация и приготовление сложных супов

Организация работы горячего цеха Приготовление сложных супов.

Раздел 2. Организация и приготовление сложных горячих соусов.

Приготовление сложных горячих соусов

Раздел 3. Организация и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

Организация работы овощного цеха

Приготовление сложных блюд из овощей и грибов

Приготовление сложных блюд из сыра

Раздел 4. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Приготовление сложных блюд из рыбы

Приготовление сложных блюд из мяса

Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной птицы (домашней) птицы

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Цель модуля: сформировать профессиональные компетенции обучающихся в области освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для*

1. Организации и проведения приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

2. Организации и проведения приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

3. Организации и проведения приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

4. Организации и проведения приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использования их в оформлении

Требования к уровню освоения содержания модуля: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК1-ОК9, профессиональные ПК4.1-ПК4. 4

Место модуля в структуре ППССЗ: модуль относится к базовой части профессионального цикла и изучается в 6,7, 8 семестрах очной формы обучения

Содержание модуля: МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Организация работы пекарни

Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Раздел 2. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Организация работы кондитерского цеха

Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий

Приготовление и оформление праздничных тортов

Раздел 3. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий

Раздел 4. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

Приготовление и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Цель модуля: сформировать профессиональные компетенции обучающихся в области освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов* для

1. Организации и приготовления сложных холодных десертов
2. Организации и приготовления сложных горячих десертов

Требования к уровню освоения содержания модуля: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-ОК 9, профессиональные ПК 5.1 – ПК 5.2

Место модуля в структуре ППССЗ: модуль относится к базовой части профессионального цикла и изучается в 8 семестре очной формы обучения

Содержание модуля МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Раздел 1. Организация и приготовление сложных холодных десертов

Организация приготовления сложных холодных десертов

Приготовление сложных холодных десертов

Раздел 2. Организация и приготовление сложных горячих десертов

Организация приготовления сложных горячих десертов

Приготовление сложных горячих десертов

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Цель модуля: сформировать профессиональные компетенции обучающихся в области освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Организация работы структурного подразделения:*

организации деятельности структурного подразделения организации организации работы трудового коллектива, контроли и оценки результатов выполнения работ исполнителями

Требования к уровню освоения содержания модуля: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-ОК 9 , профессиональные ПК 6.1 – ПК 6.5

Место модуля в структуре ППССЗ: модуль относится к базовой части профессионального цикла и изучается в 7 семестре очной формы обучения

Содержание модуля: МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации:

Раздел 1. Организационные основы деятельности структурного подразделения организации

Классификация предприятий общественного питания

Оперативное планирование производства и документирование управленческой деятельности

Организация работы основных производственных цехов

Раздел 2. Организация труда и управления в общественном питании

Организация труда персонала в общественном питании

Организация работы трудового коллектива

Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕСИИ 16675 ПОВАР

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования, приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован в Министерство юстиции России от 23 июля 2014 г. № 33234, с требованиями Профессионального стандарта "Повар" от 8 сентября 2015 г. N 610н) , компетенций международных стандартов, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Цель модуля: сформировать профессиональные компетенции обучающихся в области освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕСИИ 16675 ПОВАР, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья и продуктов.

ПК 7.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья.

ПК 7.3. Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК 7.5. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия для

Приобретения навыков профессиональных компетенций по выработке полуфабрикатов (в том числе высокой степени готовности) из овощей, рыбы, мяса, птицы

Приобретения навыков профессиональных компетенций по выработке кулинарной продукции из овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы, мяса, птицы

Приобретения навыков профессиональных компетенций по выработке мучных кулинарных и кондитерских изделий

Требования к уровню освоения содержания модуля: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-ОК 9, профессиональные ПК 7.1 - ПК 7.5

Место модуля в структуре ППССЗ: модуль относится к базовой части профессионального цикла и изучается в 3,4,5,6 семестрах очной формы обучения и состоит из учебной практики.

Содержание модуля:

Раздел 1. Приобретение навыков профессиональных компетенций по выработке полуфабрикатов (в том числе высокой степени готовности) из овощей, рыбы, мяса, птицы

Приобретение навыков профессиональных компетенций по выработке полуфабрикатов (в том числе высокой степени готовности) из овощей

Приобретение навыков профессиональных компетенций по выработке полуфабрикатов (в том числе высокой степени готовности) из рыбы и нерыбного водного сырья

Приобретение навыков профессиональных компетенций по выработке полуфабрикатов (в том числе высокой степени готовности) из мяса и субпродуктов

Приобретение навыков профессиональных компетенций по выработке полуфабрикатов (в том числе высокой степени готовности) из птицы

Раздел 2. Приобретение навыков профессиональных компетенций по выработке кулинарной продукции из овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы, мяса, птицы

Приобретение навыков профессиональных компетенций по выработке кулинарной продукции из овощей и грибов

Приобретение навыков профессиональных компетенций по выработке кулинарной продукции из круп, макаронных и бобовых изделий.

Приобретение навыков профессиональных компетенций по выработке кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья

Приобретение навыков профессиональных компетенций по выработке кулинарной продукции из мяса и субпродуктов

Приобретение навыков профессиональных компетенций по выработке кулинарной продукции из птицы

Раздел 3. Приобретение навыков профессиональных компетенций по выработке мучных кулинарных и кондитерских изделий

Приобретение навыков профессиональных компетенций по выработке мучных кулинарных и кондитерских изделий из дрожжевого теста

Приобретение навыков профессиональных компетенций по выработке мучных кулинарных и кондитерских изделий из бездрожжевого теста

ПМ 08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕСИИ 12901 КОНДИТЕР

Цель модуля - овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями профессии 12901 Кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;

ПК 7.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.5 Готовить и оформлять классические торты и пирожные;

ПК 7.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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.

Требования к результатам освоении профессионального модуля:

в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-ОК 9, профессиональные ПК7.1 - ПК 7.5

Место модуля в структуре ППССЗ: Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего специального образования. Опыт работы не требуется.

Содержание модуля

4.4. Программы учебной и производственной практик.

Согласно п. 7.14. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания практика является обязательным разделом ППССЗ.

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Общий объем времени на проведение учебной и производственной практики определяется ФГОС СПО и учебным планом образовательной организации.

Конкретные виды практик определены с учётом профиля ППССЗ:

- учебная 14недель
- производственная (по профилю специальности) 14недель
- производственная (преддипломная) 4 недели

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности, преддипломная) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки профессиональной деятельности, способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.4.1. Программа учебной практики

При реализации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания учебная практика проводится в техникуме и на предприятиях.

Учебная практика предусмотрена графиком учебного процесса в рамках профессиональных модулей специальности. Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении учебных циклов и профессиональных модулей;
- развитие и накопления специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах. Задачи учебной практики:
- закрепить, углубить и расширить знания, умения и навыки, полученных в процессе теоретического обучения;
- подготовить специалистов к осознанному и углубленному изучению учебных циклов и профессиональных модулей и привить им первичные умения и навыки по избранной специальности;
- познакомить студентов с видами профессиональной деятельностью по специальности, развивать профессиональное мышление;
- ознакомить обучающихся с основами труда организации;

- сформировать у обучающихся установки на творческий подход к решению проблем в профессиональной сфере деятельности, на развитие своих творческих способностей;
- сформировать у обучающихся первичные умения обработки информации, работы с нормативными и законодательными актами, справочной литературой и другими информационными источниками;
- сформировать представление о приемах и методах самостоятельной работы по специальности;
- сформировать общее представление об управленческих и других связях, характере взаимодействия различных подразделений в организации;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Поставленные цели и задачи достигаются путем знакомства обучающихся с работой различных организаций, учреждений независимо от их организационно – правовых форм.

Учебная практика проводится после освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Цель учебной практики – формирование компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Результатом учебной практики является освоение профессиональных компетенций (ПК):

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья и продуктов.

ПК 7.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья.

ПК 7.3. Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК 7.5. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 8.1 Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.

ПК 8.2 Применять методы исследования потребительского рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.

ПК 8.3 Разрабатывать обоснованный бизнес-план.

ПК 8.4 Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела.

ПК 8.5 Формировать взаимоотношения с различными органами и службами.

ПК 8.6 Формировать необходимые ресурсы для организации и ведения кооперативного дела.

ПК 8.7 Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью

Учебная практика реализуется согласно графику учебного процесса в 3 – 6 семестрах очной формы обучения. Общий объем учебной практики составляет 14 недель.

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании предоставляемых отчетов, дневников практики и отзывов-характеристик с мест прохождения практики. Итоговая оценка по учебной практике выставляется отдельно за каждый профессиональный модуль и учитывается при выставлении итоговой оценки за освоение профессионального модуля в целом на квалификационном экзамене по модулю.

4.4.2. Программы производственных практик

Производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и

реализуется концентрированно. Объем производственной практики по профилю специальности предусмотрен графиком учебного процесса в течение 14 недель в 4-8 семестрах очной формы обучения.

Производственная практика (преддипломная) базируется на объеме пройденного материала по учебным циклам и профессиональным модулям и проходит в течение четырех недель, после окончания теоретического обучения, реализуются концентрированно в 8 семестре очной формы обучения. Преддипломная практика является завершающим профессиональным циклом в усвоении основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с основными видами деятельности.

Производственная практика является основой для интегрирования учебных дисциплин в целостное представление о профессии, обеспечивая логическую завершенность профессиональной подготовки современного техника по информационным системам. Производственные практики проводятся на предприятиях, в организациях, учреждениях направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования доступности.

Цели производственных практик:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении учебных циклов и профессиональных модулей, и учебной практики;
- непосредственное участие обучающихся в деятельности организации;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной

деятельности или в отдельных ее разделах;

- приобщение обучающихся к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
- отработка приемов и методов самостоятельной работы по специальности;
- сбор необходимого материала для написания выпускной квалификационной работы;
- выработка практических навыков и способствование комплексному формированию общих и профессиональных компетенций, обучающихся:

Производственная практика (по профилю специальности):

Цель производственной практики – закрепление теоретических знаний и формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД: Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВПД: ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕСИИ 16675 ПОВАР

ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья и продуктов.

ПК 7.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья.

ПК 7.3. Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК 7.5. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ВПД: ВПД: ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕСИИ 12901 КОНДИТЕР

ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья и продуктов.

ПК 7.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья.

ПК 7.3. Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК 7.5. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

МОДУЛЬ ВВЕДЕН ИЗ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ И СОЗДАНЫ СЛЕДУЮЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Задачи производственной практики:

- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы;
- обобщить, систематизировать, конкретизировать и закрепить теоретические знания на основе изучения опыта работы конкретной организации по основным направлениям ее деятельности;
- изучать передовой опыт по избранной специальности;
- овладевать методами принятия и реализации на основе полученных теоретических знаний управленческих решений, а также контроля за их исполнением;
- овладевать методами аналитической и самостоятельной научно исследовательской работы по изучению принципов деятельности и функционирования организаций, действующих на основе государственной и иных форм собственности;
- расширять диапазон представлений у студентов о своей будущей профессиональной деятельности;
- готовить студентов к осознанному и углубленному изучению профилирующих специальных дисциплин и успешному написанию выпускной квалификационной работы;
- апробировать знания по специальным дисциплинам, полученным в ходе образовательного процесса, осваивать профессиональные умения и навыки поведения в рамках избранной специальности;
- получать новые навыки и умения в ходе деятельности как специалиста ТЕХНИКА -ТЕХНОЛОГА.

- знакомство с документами организации с целью выявления особенностей направления работы организации, специфики должностных обязанностей и функций ТЕХНИКА -ТЕХНОЛОГА;
- знакомство с руководителем практики от организации и коллективом организации для составления индивидуального плана работы практиканта на период практики;
- выделение приоритетных направлений работы и осуществление системы работы с первичной документацией организации;
- отработка умений и навыков работы в коллективе и команде, общения с руководством, коллегами, потребите
- ведение статистической и отчетной документации.

Аттестация по итогам производственной практики по профилю специальности проводится на основании предоставленных отчетов, дневников практики и отзывов характеристики с мест прохождения практики. Итоговая оценка по практике выставляется отдельно за каждый профессиональный модуль и учитывается при выставлении итоговой оценки за освоение профессионального модуля в целом на экзамене (квалификационном).

Производственная практика базируется на объеме пройденного материала по учебным циклам и профессиональным модулям и проходит в течение 14 недель, после окончания теоретического обучения, реализуется концентрированно в 4-8 семестрах очной формы обучения. Преддипломная практика является завершающим профессиональным циклом в усвоении основной профессиональной образовательной программы по специальности в соответствии с основными видами деятельности.

Производственная практика (преддипломная).

Цель производственной практики (преддипломной) – углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, формирование практического опыта, а также проверка готовности будущего специалиста к самостоятельной профессиональной деятельности и сбор материала для выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Местом проведения производственной практики (преддипломной) являются учреждения, организации и предприятия, обладающие современной материально-технической базой, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся и в которых имеются условия для проведения данного вида практики. Во время прохождения практики студенты приобретают практические навыки самостоятельной работы, вырабатывают умение применять полученные знания при решении конкретных вопросов, а также изучают основы профессиональной деятельности в учреждениях.

Аттестация по итогам производственной преддипломной практики проводится на основании предоставленных материалов выпускной квалификационной работы, дневников практики и отзывов - характеристики с мест прохождения практики и отзыва руководителя выпускной квалификационной работы.

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Ресурсное обеспечение ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева» формируется на основе требований, предъявляемых к условиям реализации ППССЗ, определяемых ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебнометодической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети «Интернет».

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Библиотечный фонд содержит не менее 4 наименований российских журналов.

ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева» предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети «Интернет».

Регулярно оформляется подписка на периодические и научные издания.

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- химии; метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены.
- Учебный кулинарный цех.

- Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для
- стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Реализация ППССЗ должна обеспечивать:

Выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включает как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей осуществляется в условиях
созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации.

При использовании электронных изданий образовательная организация обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации (пункт 7.19. ФГОС СПО от 22.04.2014 г №384. по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

При использовании электронных изданий ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева» обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Перечень материально-технического обеспечения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, используемого для реализации ППССЗ включает аудитории для лекционных, семинарских (практических) занятий, компьютерный класс, библиотеку, актовый зал, спортивный зал, административные и служебные помещения. Компьютерные классы подключены к сети Интернет.

Сведения о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки представлены в Приложении 4.

6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ППССЗ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

В соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п. 8.1.) оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин (модулей);
- оценка компетенций обучающихся.

Оценка знаний проводится по пятибальной системе.

Техникумом разработаны конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю, которые доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

6.1. Фонды оценочных средств и методические материалы.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Оценки выставляются по каждой дисциплине общеобразовательного учебного цикла, общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественно-научного цикла по каждой общепрофессиональной дисциплине и каждому междисциплинарному курсу (далее – МДК) профессионального цикла.

Структурными элементами ФОС являются комплекты контрольно-оценочных средств (далее – КОС) по каждой учебной дисциплине (модулю), которые включают в себя: типовые задания, контрольные работы, тесты и др., позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций и сопровождающиеся установленными критериями для их оценивания.

6.2. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется посредством текущего контроля успеваемости (в течение семестра), промежуточной аттестации (по окончании семестра) и государственной итоговой аттестации выпускников.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, систематически осуществляемую на протяжении семестра. Формами текущего контроля являются:

- устный опрос;
- тестирование;
- практическая работа;
- контрольная работа;
- самостоятельная работа;
- диктанты; рефераты;
- сообщения;
- профессиональные задачи;
- ситуации;
- деловые игры;
- олимпиады;
- конференции и др.

При осуществлении текущего контроля преподаватель оценивает знания обучающихся согласно пятибалльной системы оценки текущих знаний, которые учитывает при проведении промежуточной аттестации, а также, помимо перечисленных в предыдущем абзаце форм, фиксирует посещение обучающимися занятий.

Систематические неудовлетворительные оценки по текущему контролю знаний являются основанием для мер дисциплинарного воздействия.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и может завершать изучение, как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов).

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения.

Основными формами промежуточной аттестации являются

- зачет (дифференцированный зачет);
- экзамен по отдельной учебной дисциплине;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Порядок и форма проведения зачетов, дифференцированных зачётов и экзаменов устанавливается соответствующими положениями по техникуму.

Цель осуществления промежуточной аттестации - оценка качества освоения ППССЗ подведении итогов работы обучающихся в семестре и/или за учебный год, а также принятие соответствующих административных решений о возможности дальнейшего освоения обучающимися учебной программы (перевод обучающихся на следующий курс, академический отпуск, отчисление и т.д.). Контроль осуществляется с помощью определенных форм: зачет; дифференцированный зачет, экзамен (по дисциплине, модулю).

Итоговые оценки успеваемости студентов по дисциплинам и профессиональным модулям, не выносимым на экзамены, выставляются по результатам текущего и периодического контроля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится во всех семестрах.

6.3. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ специальности.

Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ проводится на основании Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказа Министерства образовании и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968», Приказом Минобрнауки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968».

Программы государственной итоговой аттестации утверждены заместителем директора техникума и регламентируются Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева».

Целью проведения государственной итоговой аттестации является определение соответствия освоения выпускниками ППСЗ требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы. Тематика дипломных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Обучающимся предоставляется право выбора темы дипломной работы. Утверждение тем и назначение руководителей осуществляется приказом директора.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации соответствует 6 неделям.

В целях определения соответствия результатов освоения образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются Техникумом. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева» лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том

числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора Техникума. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который утверждается министерством образования Ставропольского края.

7

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева»

Согласовано
_____
_____
_____
_____/_____

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МТ имени казачьего генерала
С.С. Николаева
_____М.В. Гонашвили
«29» августа 2019 год.

Учебный план

программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки
по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования

г. Михайловск, 2019г.

1.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	0	0	0	1	0	11	52
II курс	30	5	4	0	2	0	11	52
III курс	26	11	3	0	2	0	10	52
IV курс	24	4	1	4	2	6	2	43
Всего	120	20	8	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Всего часов	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)											
								Обязательная аудиторная				I курс		II курс			III курс			IV курс			
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	по практике	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Всего занятий	лекций, семинаров	в т.ч.лаб. и практ.занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед. 1ат	3 сем. 16 нед. 1ат	4 сем. 20нед. 1ат	4нед	5 сем. 16 нед. 1ат	6 сем. 20 нед. 1ат	3нед	7 сем. 16 нед. 1ат	8 сем. 12 нед. 1ат	1нед
О.00	**Общеобразовательный цикл**					**2107**	**703**	**1404**	**697**	**707**													
ОУД.01.01	Русский язык	2				117	39	78	34	44		40	38										
ОУД 01.02	Литература		2			122	41	81	81	0		40	41										
ОУД.02	Иностранный язык		2			176	59	117	47	70		58	59										
ОУД.03	Математика	2				234	78	156	82	74		78	78										
ОУД.04	История		2			176	59	117	87	30		58	59										
ОУД.05	Физическая культура		2	1		176	59	117	8	109		58	59										
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2			105	35	70	36	34		36	34										
ОУД.08	Физика		2			147	49	98	48	50		48	50										
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)		2			162	54	108	54	54		42	66										
ОУД.16	География		2			108	36	72	40	32			72										
ОУД.17	Экология		1			54	18	36	20	16		36											
ОУД.18	Родная литература		3			54	18	36	20	16				36									
	Профильные дисциплины																						
ОУД.07	Информатика		3			150	50	100	16	84		60	40										
ОУД.09	Химия	2	1			162	54	108	66	42		58	50										
ОУД.15	Биология		2			108	36	72	40	32			72										
УД	**Дополнительные дисциплины**					56	18	38	18	20													
УД.01	Астрономия		6			56	18	38	18	20								38					

ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**					**693**	**231**	**462**	**116**	**346**												
ОГСЭ.01	Основы философии	8				72	24	48	34	14											48	
ОГСЭ.02	История		3			72	24	48	48					48								
ОГСЭ.03	Иностранный язык		8			162		162		162				34	22		24	32		24	26	
ОГСЭ.04	Физическая культура		8	3,4,5 ,6, 7		324	162	162	6	156				32	32		24	24		24	26	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи		8			63	21	42	28	14											42	
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**					**312**	**104**	**208**	**116**	**92**	**0**											
ЕН.01	Математика		3			51	17	34	18	16				34								
ЕН.02	Экологические основы природопользования			7		48	16	32	20	12										32		
ЕН.03	Химия		3			213	71	142	78	64			110	32								
П.00	**Профессиональный цикл**					**3315**	**1105**	**2246**	**1105**	**1076**	**30**											
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**					**1443**	**481**	**962**	**478**	**484**												
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3				90	30	60	30	30				60								
ОП.02	Физиология питания	3				144	48	96	50	46				96								
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		3			99	33	66	36	30				66								
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7			102	34	68	34	34										68		
ОП.05	Метрология и стандартизация		8			63	21	42	22	20										22	20	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		8			78	26	52	28	24											52	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8			180	60	120	70	50											120	
ОП.08	Охрана труда		5			72	24	48	24	24							48					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6			102	34	68	20	48							36	32				

ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания		4			150	50	100	60	40					100							
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров		4			114	38	76	30	46					76							
ОП.12	Бухгалтерский учет на ПОП		7			84	28	56	18	38										56		
ОП.13	Основы финансовой грамотности и предпринимательства		7			102	34	68	34	34										68		
ОП.14	Основы поиска работы		4			63	21	42	22	20					42							
ПМ.00	**Профессиональные модули**				**1008**	**1872**	**624**	**1284**	**627**	**592**	**30**												
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**4***				**165**	**55**	**110**	**61**	**50**												
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4				165	55	110	60	50					110							
УП.01	Учебная практика		4		72										72							
ПП.01	Производственная практика		4		72											72						
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**5***				**150**	**50**	**100**	**54**	**46**												
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	5				150	50	100	54	46							100					
УП.02	Учебная практика		5		72												72					
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**6***				**390**	**130**	**260**	**140**	**120**												
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6				390	130	260	140	120								260				

УП.03	Учебная практика		6		108													108				
ПП.03	Производственная практика		6		36														36			
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**6***				**231**	**77**	**154**	**62**	**62**	**30**											
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6			231	77	154	62	62	30							154				
УП.04	Учебная практика		6		72													72				
ПП.04	Производственная практика		6		72														72			
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**7***				**207**	**69**	**138**	**72**	**66**												
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	7				207	69	138	72	66										138		
УП.05	Учебная практика		7		144															144		
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**8***				**147**	**49**	**98**	**44**	**54**												
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	8				147	49	98	44	54											98	
ПП.06	Производственная практика		8		36																	36
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 16675 Повар**	**4***				**240**	**80**	**196**	**80**	**80**												
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	4				294	98	196	100	96				102	94							
УП.07	Учебная практика		4		72									36	36							
ПП.07	Производственная практика		4		72											72						

ПМ.08	**Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**	**5****				**342**	**114**	**228**	**114**	**114**													
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		5			342	114	228	114	114					100		128						
УП.08	Учебная практика		5		180										36		144						
	Всего:	**18**	**25**	**5**	**1008**	**6427**	**2143**	**4320**	**2034**	**2221**	**30**	**612**	**828**	**576**	**720**	**144**	**576**	**720**	**108**	**576**	**432**	**36**
ПДП	**Преддипломная практика**																				**4 нед**		
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**																				**6 нед.**		

Консультации по 4 часа на обучающегося каждый учебный год.	**Всего**	дисциплин и МДК	612	828	540	576	0	324	576	0	432	432	0
		учебной практики	0	0	36	144	0	252	144	0	144	0	0
Государственная итоговая аттестация		производственной практики	0	0	0	0	144	0	0	108	0	0	36
1. Программа базовой подготовки		преддипломной практики	0	0	0	0		0	0		0	144	
1.1.Выпускная квалификационная работа		экзаменов	-	3	3	4		3	3		2	3	
Выполнение выпускной квалификационной работы с 23 мая по 18 июня (всего 4 недели)		дифференцированных зачетов	2	8	4	6		4	6		3	6	
Защита выпускной квалификационной работы с 20 июня по 1 июля (всего 2 недели).		зачетов	-	0	0	0		0	0		0	0	

*-экзамен (квалификационный)

**-квалификационный экзамен

Перечень
кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены.

Мастерские:

- Учебный кулинарный цех.
- Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир.

Залы:

- библиотека,
- читальный зал с выходом в сеть Интернет
- актовый зал