

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал  
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»  
г. Нижний Новгород

 УТВЕРЖДАЮ  
Ректор ГБОУ ВО НИИЭУ  
д.э.н., профессор А.Е. Шамин  
« 04 » Сентября 2014 г.

## **ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Квалификация «Техник-технолог»**

Нижний Новгород  
2014

## Содержание

1. Общие положения	4
1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена	4
1.2. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3.1. Цель программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3.2. Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3.3. Трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена	6
2. Квалификационная характеристика выпускника	6
2.1. Область профессиональной деятельности	6
2.2. Объекты профессиональной деятельности	6
2.3. Виды профессиональной деятельности	7
3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	7
3.1. Общие компетенции	7
3.2. Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена	8
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	9
4.1. Календарный учебный график	9
4.2. Учебный план	9
4.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК	10
4.4. Аннотации рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ практик и государственной итоговой аттестации	10
5. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	58
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности	58
5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	59
6. Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена	59
6.1. Кадровое обеспечение	59
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	59
6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	60
Приложение 1 Календарный учебный график.	61
Приложение 2 Учебный план	62
Приложение 3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	66

## **1. Общие положения**

### **1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена**

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** (на базе основного общего образования ) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Институтом пищевых технологий и дизайна – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ и учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от «22» апреля 2014 года.

ППССЗ включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно, пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

### **1.2. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена**

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составляют:

— Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ( в действующей редакции);

— ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №384 (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 23.07.2014 № 33234);

— Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (в действующей редакции);

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (в действующей редакции);

— Другие нормативно-методические документы Министерства образования Российской Федерации;

— Устав ГБОУ ВО НГИЭУ, утвержденный Министерством образования Нижегородской области 29.12.2014 г. (в действующей редакции);

— Локальные нормативные акты.

### 1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

#### 1.3.1. Цель программы подготовки специалистов среднего звена

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (квалификация: техник-технолог) будет профессионально готов 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 профессии 16675 «Повар»

#### 1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена базовой подготовки специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1- Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	<b>Техник-технолог</b>	3 года 10 месяцев

<1> Независимо от применяемых образовательных технологий.

<2> Образовательные организации, осуществляющие подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

### 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ при подготовке по очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

Учебные циклы	Число недель
Обучение по общеобразовательному циклу	39
Обучение по учебным циклам	81
Учебная практика	12
Производственная практика (по профилю специальности)	16
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
Итого	199

Консультации для обучающихся по очной формы обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

## 2. Квалификационная характеристика выпускника

### 2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

### 2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников базовой подготовки 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

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по профессии 16675 «Повар»;

## 3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

### 3.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3.2. Профессиональные компетенции

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

	<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного	ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.

подразделения.	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.
Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	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 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 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни	ПК 8.1.	Организовывать и проводить приготовление национальной и зарубежной кухни.
	ПК 8.2.	Организовывать питание туристов, согласно особенностей питания их стран.
Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания	ПК 9.1.	Организовывать и проводить приготовление блюд диетического питания.
	ПК 9.2.	Составлять рационы лечебно-профилактического питания.

#### 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

##### 4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ для студентов и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» к срокам освоения ППССЗ и учебного плана (Приложение 1).

##### 4.2 Учебный план

ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» предполагает изучение следующих учебных циклов:



- общий гуманитарный и социально-экономический – (ОГСЭ);
- математический и общий естественнонаучный – (ЕН);
- профессиональный – (П);
- учебная практика – (УП);
- производственная практика (по профилю специальности) – (ПП);
- производственная практика (преддипломная) – (ПДП);
- промежуточная аттестация – (ПА);
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы) – (ГИА).

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 %) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ, - 864 часа использован следующим образом:

2 часа использованы на увеличение объема времени, отведенного на цикл ЕН в обязательной части; 178 часов на увеличение объема времени, отведенного на общепрофессиональные дисциплины ОП 01. - ОП 09; 52 часа на введение дополнительной учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП. 10 «Калькуляция и учет»; 320 часа использованы на увеличение объема времени, отведенного на профессиональные модули обязательной части; 312 часа на введение дополнительно профессиональных модулей ПМ.08 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни» и ПМ.09 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания».

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из учебных дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Учебный план представлен в приложении 2.

#### **4.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам**

Матрица соответствия компетенций и формируемых их составных частей ППССЗ представлена в Приложении 3

#### **4.4.. Аннотации рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ практик и государственной итоговой аттестации.**

##### **«Русский язык»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОБД.01 «Русский язык» разработана на основе Примерной программы учебной дисциплины «Русский

язык» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04. 2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- осуществлять речевой самоконтроль;
- оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

**знать:**

- 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.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 39 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

### «Литература»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОБД.02 «Литература» разработана на основе Примерной программы учебной дисциплины «Литература» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04. 2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;

- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

**знать:**

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 59 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### «Иностранный язык»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОБД.03 «Иностранный язык» разработана на основе Примерной программы учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.).

**Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;
- рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;
- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;
- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;
- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

**знать:**

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;
- новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО;

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 39 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### **«История»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОБД.04 «История» разработана на основе Примерной программы учебной дисциплины «История» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
- критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);
- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- структурировать и систематизировать материал, вычленять его основное содержательное ядро;
- дать краткую характеристику деятелям прошлого, внесшим весомый вклад в мировую и отечественную историю;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- определять историческое значение явлений и событий прошлого;
- устанавливать связи между явлениями, понятиями, фактами, делать обобщения, выводы;
- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

**знать:**

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- основные исторические термины и даты;
- 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;

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 59 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Обществознание (включая экономику и право)»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОБД.05 «Обществознание» на основе Примерной программы учебной дисциплины «Обществознание» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений, и обществоведческими терминами, и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
- совершенствования собственной познавательной деятельности;
- критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
- ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
- предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
- реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

**знать:**

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 59 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Химия»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОБД.05 «Химия» на основе Примерной программы учебной дисциплины «Химия» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
- характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;
- объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;

- выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
- проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;
- связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;

**знать:**

- 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;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
- экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;
- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 39 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Биология»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОБД.09 «Биология» на основе Примерной программы учебной дисциплины «Биология»

специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;
- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;
- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;
- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

**знать:**

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г. Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
  - строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
  - сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;
  - вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;
  - биологическую терминологию и символику;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
- для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;



- оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 39 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Физическая культура»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОБД.13 «Физическая культура» на основе Примерной программы учебной дисциплины «Физическая культура» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

**знать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 234 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 117 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

#### **«Основы безопасности жизнедеятельности»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОБД.14 «Основы безопасности жизнедеятельности» на основе Примерной программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

##### **уметь:**

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе

##### **знать:**

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 105 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 35 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

## «Математика»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОБД.15 «Математика» на основе Примерной программы учебной дисциплины «Математика» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

### **Алгебра**

#### **уметь:**

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

### **Функции и графики**

#### **уметь:**

- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
- для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

### **Начала математического анализа**

#### **уметь:**

- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**
- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

### **Уравнения и неравенства**

#### **уметь:**

- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для построения и исследования простейших математических моделей.

**Комбинаторика, статистика и теория вероятностей**

**уметь:**

- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
- анализа информации статистического характера.

**Геометрия**

**уметь:**

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

**знать:**

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;

- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 404 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 290 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 114 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет, экзамен.

### «Информатика и ИКТ»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОБД.16 «Информатика и ИКТ» на основе Примерной программы учебной дисциплины «Информатика и ИКТ» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

**знать:**

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 139 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 95 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 44 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Физика»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОБД.17 «Физика» на основе Примерной программы учебной дисциплины «Физика» специальностей среднего профессионального образования (утверждена ФГАУ ФИРО 10.04.2008 г.)

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
- применять полученные знания для решения физических задач;
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
- измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей;

**знать:**

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи;
- оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;
- рационального природопользования и защиты окружающей среды.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 228 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 169 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 59 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

### «Основы философии»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям технического профиля.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

**знать:**

- 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, ее свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальные и этические проблемы, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 6 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – зачет.

### «История»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям технического профиля.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

**знать:**

- 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 в.;
- 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 правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 56 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 8 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Иностранный язык»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям технического профиля.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

**знать:**

- лексический (1200–1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 194 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 32 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – зачет, дифференцированный зачет.



### «Физическая культура»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям технического профиля.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

**знать:**

– роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

– основы здорового образа жизни.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 324 часа,

в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов;

– самостоятельной работы обучающегося – 162 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – зачет, дифференцированный зачет.

### «Математика»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 «Математика» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

– решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности.

**знать:**

– значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;

– основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

– основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;

– основы интегрального и дифференциального исчисления.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 84 часа,

в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов;

– самостоятельной работы обучающегося – 28 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### «Экологические основы природопользования»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования» является частью программы подготовки

специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

**знать:**

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 20 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### «Химия»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Химия» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;

- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа;
- подбирать реактивы и оборудование;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

**знать:**

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической химии;
- теоретические основы физической химии;
- теоретические основы коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификация химических реакций и закономерностей их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции;
- химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции;
- реакции ионного обмена;
- гидролиз солей;
- диссоциация электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химической реакции;
- термохимические уравнения;
- характеристика различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем ВМС;
- дисперсные системы пищевых продуктов;
- коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы количественного анализа;
- основные методы физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и техника выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 112 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 56 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

**«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов,

в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 56 часа;

-самостоятельной работы обучающегося - 28 часов.

**Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

**«Физиология питания»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Физиология питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

**знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часа; самостоятельной работы обучающегося - 30 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет

**«Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

**знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы товаров.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 19 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет

**«Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

*уметь:*

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

*знать:*

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 76 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 38 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет

**«Метрология и стандартизация»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 05 «Метрология и стандартизация» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

**знать:**

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 39 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет

### **«Правовые основы профессиональной деятельности»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 06 «Правовые основы профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

**знать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;

- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 87 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 58 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 29 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет

**«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

**знать:**

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 143 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 95 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 48 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – экзамен

**«Охрана труда»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 08 «Охрана труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**



- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда.

**знать:**

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 86 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 57 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 29 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Безопасность жизнедеятельности»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП. 09 «Безопасность жизнедеятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и население от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- проводить профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

**знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные профессии;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 76 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 38 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Калькуляция и учет»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 12 «Калькуляция и учет» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- документировать и оформлять бухгалтерскими проводками хозяйственные операции по учету имущества и обязательств организации;
- проводить налоговые и страховые расчеты;
- участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации;
- составлять бухгалтерскую отчетность, участвовать в контроле и анализе финансово-хозяйственной деятельности на ее основе;

**знать:**

- нормативное регулирование учета и отчетности
- основные требования к ведению учета;
- учет денежных средств;
- учет основных средств и нематериальных активов
- учет материально-производственных запасов, готовой продукции и ее реализации;
- учет труда и заработной платы, и расчетов по социальному страхованию и обеспечению;

- учет финансовых результатов и использования прибыли, учетную политику организации;
- основные принципы организации учета затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции
- классификация производственных затрат
- состав затрат, включаемых в себестоимость продукции
- учет затрат на производство продукции по статьям калькуляции
- учет материальных затрат
- учет затрат на оплату труда
- учет расходов будущих периодов
- учет резервов предстоящих платежей
- учет расходов по обслуживанию производства и управления
- учет потерь от брака, от простоев и прочих производственных расходов
- учет полуфабрикатов собственного производства.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 26 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре СПО:** профессиональный модуль является частью СПО по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате профессионального модуля обучающийся должен:**

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

***иметь практический опыт:***

- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка овощей, плодов, грибов, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 288 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 72 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

**ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре ПССЗ:** профессиональный модуль является частью ПССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

***уметь:***

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

***знать:***

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

***иметь практический опыт:***

- разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 387 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 294 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 93 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

**ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре ПССЗ:** профессиональный модуль является частью ПССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

***уметь:***

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

***знать:***

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы, и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температура подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

***иметь практический опыт:***

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 612 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 480 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 132 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

**ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре СПССЗ:** профессиональный модуль является частью СПССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

***уметь:***

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкештучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;



- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 405 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 306 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 99 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

## **ПМ. 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре ППСЗ:** профессиональный модуль является частью ППСЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

**знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

***иметь практический опыт:***

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 297 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 234 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 63 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

**ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ 06 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

***знать:***

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 624 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 452 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 172 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

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

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре СПО:** профессиональный модуль является частью СПО по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- органолептически оценивать качество блюд массового спроса;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса;
- выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении блюд массового спроса;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса;
- виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления блюд массового спроса;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса;

- технологию приготовления блюд массового спроса;
- способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса.

***иметь практический опыт:***

- приготовление ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- приготовление ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд;
- организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- проведение контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 243 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 33 часа

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

**ПМ. 08 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 08 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре СПО:** профессиональный модуль является частью СПО по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

***уметь:***

- составлять меню для туристов;
- приготавливать холодные и горячие блюда;
- приготавливать напитки национальных кухонь.

***знать:***

- особенности национальных кухонь;
- технологию приготовления блюд национальных кухонь;
- наиболее популярные блюда национальных кухонь;
- блюда и напитки, рекомендуемые туристам из разных стран.

***иметь практический опыт:***

- приготовления блюд кухонь ближнего зарубежной, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления блюд национальных кухонь дальнего зарубежной, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления блюд национальных кухонь (народов России), используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления блюд национальных кухонь.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 342 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 264 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 78 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

## **ПМ. 09 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 09 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

**уметь:**

- определять качество сырья для приготовления блюд диетического питания;
- производить расчеты для приготовления блюд;
- составлять рационы лечебно-профилактического питания;
- вести приготовление блюд диетического питания с использованием соответствующего оборудования и инвентаря;
- организовывать процесс приготовления, подачи и хранения готовых блюд диетического питания.

**знать:**

- ассортимент блюд диетического питания,
- рационы диетического питания,
- основы организации производства блюд диетического питания,
- виды технологического оборудования для приготовления блюд диетического питания,
- требования к качеству готовых блюд, полуфабрикатов для диетического питания, условий и сроков хранения готовых блюд.

**иметь практический опыт:**

- организации приготовления блюд диетического питания и составления рационов лечебно-профилактического питания.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 192 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 78 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

## **Аннотация программ учебных практик**

**Область применения программ:** программы учебных практик являются частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебных практик в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения учебных практик обучающийся должен:**

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- органолептически оценивать качество блюд массового спроса;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса;
- выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении блюд массового спроса;
- особенности национальных кухонь;
- технологию приготовления блюд национальных кухонь;
- наиболее популярные блюда национальных кухонь;
- блюда и напитки, рекомендуемые туристам из разных стран.
- определять качество сырья для приготовления блюд диетического питания;
- производить расчеты для приготовления блюд;
- составлять рационы лечебно-профилактического питания;
- вести приготовление блюд диетического питания с использованием соответствующего оборудования и инвентаря;
- организовывать процесс приготовления, подачи и хранения готовых блюд диетического питания.

**Количество часов на освоение программ учебных практик:**

Общий объем учебной нагрузки обучающегося – 12 недель.

**Форма промежуточной аттестации** –зачет.



## Аннотация программ производственных практик

**Область применения программ:** программы производственных практик являются частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место производственных практик в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения производственных практик обучающийся должен иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка овощей, плодов, грибов, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.
- приготовление ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- приготовление ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд;
- организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- проведение контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции.
- приготовления блюд кухонь ближнего зарубежной, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления блюд национальных кухонь дальнего зарубежной, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления блюд национальных кухонь (народов России), используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления блюд национальных кухонь.
- организации приготовления блюд диетического питания и составления рационов лечебно-профилактического питания.

**Количество часов на освоение программ производственных практик:**

Общий объем учебной нагрузки обучающегося – 16 недель.

**Форма промежуточной аттестации** –зачет.

### **Аннотация программы преддипломной практики**

#### **Область применения программы**

Программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от «22» апреля 2014 года.

Программа преддипломной практики направлена на углубление студентами первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой функции, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Преддипломная практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

## **Цели и задачи преддипломной практики**

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

- 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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

- 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 ( код повара);
- Организовывать и проводить приготовление национальной и зарубежной кухни;
- Организовывать питание туристов, согласно особенностей питания их стран;
- Организовывать и проводить приготовление блюд диетического питания;
- Составлять рационы лечебно-профилактического питания.

### **Количество часов на освоение преддипломной практики:**

Общий объем учебной нагрузки обучающегося – 4 недели.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

## **Аннотация программы государственной итоговой аттестации**

### **1. Область применения программы государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА)**

Программа государственной итоговой аттестации – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части реализации Государственных требований к уровню подготовки выпускников, степень достижения которых подлежит оценке в ходе ГИА по специальности. Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

**Должен знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы, и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**Должен уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
  - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
  - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
  - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
  - оценивать качество и безопасность готовой продукции;
  - оформлять документацию
- иметь практический опыт:**
- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
  - расчета массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
  - организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
  - подготовка овощей, плодов, грибов, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
  - контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
  - разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
  - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
  - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
  - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
  - декорирования блюд сложными холодными соусами;
  - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов
  - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
  - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
  - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
  - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
  - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
  - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
  - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
  - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
  - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
  - контроля качества и безопасности готовой продукции.

9

:

1 –

	<b>Код компетентности</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
--	---------------------------	--



Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

## 2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровня образования обучающихся в соответствии с ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

**3. Количество часов**, отводимое на государственную итоговую аттестацию: всего – 6 недель, в том числе: - выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели, - защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

## 5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

### 5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности

Оценка качества освоения основной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражены в рабочих программах и программах практик и государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусмотрена оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине и междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет;
- зачет;
- курсовая работа (проект);
- экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

## **5.2 Государственная итоговая аттестация выпускников**

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

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

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается преподавателями института, утверждается директором и доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала ГИА.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются институтом в соответствии с его учебным планом.

## **6. Ресурсное обеспечение ППССЗ**

### **6.1. Кадровое обеспечение**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

ППССЗ должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация ППССЗ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет). Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

## **6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Образовательная организация, реализующая ППССЗ, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать 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.



## Учебный план

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам				Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		З	ДЗ	Э	Эк	максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
								всего занятий	лекций	в т.ч. лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	курсовых работ (практик)	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
О.00	Общеобразовательный цикл					2106	702	1404	1101	303		510	490	198	206				
ОДБ.01.	Русский язык			2		117	39	78	78			34	44	0	0				
ОДБ.02.	Литература		3			176	59	117	117			36	40	41	0				
ОДБ.03.	Иностранный язык		2			117	39	78	0	78		36	42	0	0				
ОДБ.04.	История		2			176	59	117	117			34	83	0	0				
ОДБ.05.	Обществознание (вкл. экономику и право)		4*			176	59	117	117			0	0	40	77				
ОДБ.08.	Химия		2			117	39	78	60	18		34	44	0	0				
ОДБ.09.	Биология		1			117	39	78	70	8		78		0	0				
ОДБ.13.	Физическая культура		2			234	117	117	8	109		52	65	0	0				
ОДБ.14.	ОБЖ		1			105	35	70	70			70		0	0				
ОДП.15.	Математика		2	3		404	114	290	290			136	98	56	0				
ОДП.16.	Информатика и ИКТ		4			139	44	95	35	60		0	0	21	74				
ОДП.17.	Физика	2	3	4		228	59	169	139	30		0	74	40	55				

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				630	210	420	98	322	0	0	0	34	126	44	76	78	62	
ОГСЭ.01	Основы философии		8		56	8	48	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	22
ОГСЭ.02	История		4*		56	8	48	48	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	4,6	8		194	32	162	0	162	0	0	0	18	38	22	38	26	20	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,6	8		324	162	162	2	160		0	0	16	40	22	38	26	20	20
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				314	104	210	124	86	0	0	0	32	178	0	0	0	0	0
ЕН.01	Математика		4		84	28	56	36	20	0	0	0	0	56	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4		62	20	42	32	10	0	0	0	0	42	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия			4	168	56	112	56	56	0	0	0	32	80	0	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				970	324	646	444	202	0	0	56	0	0	22	380	130	58	58
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			2	84	28	56	42	14	0	0	56	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания		6		90	30	60	30	30	0	0	0	0	0	22	38	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		6		57	19	38	28	10	0	0	0	0	0	0	38	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6		114	38	76	36	40	0	0	0	0	0	0	76	0	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация		7		117	39	78	68	10	0	0	0	0	0	0	0	78	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		8		87	29	58	50	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	58
Оп.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6	143	48	95	83	12	0	0	0	0	0	0	95	0	0	0
ОП.08	Охрана труда		6*		86	29	57	47	10	0	0	0	0	0	0	57	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6*		114	38	76	28	48	0	0	0	0	0	0	76	0	0	0
ОП.10	Калькуляция и учет		7		78	26	52	32	20	0	0	0	0	0	0	0	52	0	0

ПМ.00	Профессиональные модули				3468	820	2648	962	618	60	102	282	312	294	540	402	368	348
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			2	288	72	216	86	58	0	102	114	0	0	0	0	0	0
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		2		216	72	144	86	58	0	102	42	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	2*			36		36			0		36	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	2*			36		36			0		36	0	0	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			4	387	93	294	112	74	0	0	0	0	294	0	0	0	0
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				279	93	186	112	74	0	0	0	0	186	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	4*			36		36			0		0	36					
ПП.02	Производственная практика	4*			72		72			0		0	72	0	0	0	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			3	612	132	480	106	138	20	0	168	312		0	0	0	0
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		2,3		396	132	264	106	138	20	0	168	96		0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	3*			72		72			0		72	0	0	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	3*			144		144			0		144	0	0	0	0	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			5	405	99	306	118	60	20	0	0	0	0	306	0	0	0
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5*		297	99	198	118	60	20	0	0	0	198	0	0	0	0
УП.04	Учебная практика	5*			36		36			0		0	0	36	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика	5*			72		72			0		0	0	72	0	0	0	0
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			5	297	63	234	76	50	0	0	0	0	0	234	0	0	0
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		5*		189	63	126	76	50	0	0	0	0	126	0	0	0	0
УП.05	Учебная практика	5*			42		42			0		0	0	42	0	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	5*			66		66			0		0	0	66	0	0	0	0
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения			8	624	172	452	240	84	20	0	0	0	0	0	0	104	348
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		8		516	172	344	240	84	20	0	0	0	0	0	0	104	240
УП.06	Учебная практика				0		0			0		0	0	0	0	0		0
ПП.06	Производственная практика	8			108		108			0		0	0	0				108

ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"				6	243	33	210	36	30	0	0	0	0	0	0	210	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"					99	33	66	36	30	0	0	0	0	0	0	66	0	0
УП.07	Учебная практика	6				144		144			0			0	0	0	144	0	0
ПП.07	Производственная практика					0		0			0			0	0	0	0	0	0
ПМ.08	Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни				7	342	78	264	94	62	0	0	0	0	0	0	0	264	0
МДК.08.01	Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни		7			250	78	156	94	62	0	0	0	0	0	0	0	156	0
УП.08	Учебная практика	7				36		36			0			0	0	0	0	36	0
ПП.08	Производственная практика	7				72		72			0			0	0	0	0	72	0
ПМ.09	Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания				6	270	78	192	94	62	0	0	0	0	0	0	0	192	0
МДК.09.01	Технология приготовления блюд диетического питания					234	78	156	94	62	0	0	0	0	0	0	0	156	0
УП.09	Учебная практика	6				36		36			0			0	0	0	36	0	0
ПП.09	Производственная практика					0		0			0			0	0	0	0	0	0
	<b>Всего</b>					<b>7488</b>	<b>2160</b>	<b>5328</b>	<b>2729</b>	<b>1531</b>	<b>60</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>804</b>	<b>606</b>	<b>858</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
	ИТОГО Учебная практика					438	0	438	0	0	0	0	36	72	36	78	180	36	0
	ИТОГО Производственная практика					570	0	570	0	0	0	0	36	144	72	138	0	72	108
	Преддипломная практика																		144
Г(И)А	Государственная итоговая аттестация																		6 нед.



**Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК по специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Цикл	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Компетенции																																		
			Общие											Профессиональные																							
			ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК2.1	ПК 2. 2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 9.1	ПК 9.2	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОГСЭ.01.	Основы Философии	+	+	+	+	+	+	+	+	+																										
	ОГСЭ.02.	История	+	+	+	+	+	+	+	+	+																										
	ОГСЭ.03.	Иностранный Язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+																										
	ОГСЭ.04.	Физическая культура		+	+				+																												
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ЕН.01.	Математика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ЕН.02.	Экологические основы природопользования	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ЕН.03.	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
Профессиональный учебный цикл	ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.02.	Физиология Питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37		
Профессиональный учебный цикл	ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	ОП.05.	Метрология и стандартизация	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.08.	Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.10.	Калькуляция и учет	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+		+		+		+		+				+				+					
Профессиональные модули	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																																				
	МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																									

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37		
Профессиональные модули	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции																																				
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+																				
	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции																																				
	МДК.03.01	Технология Приготовления сложной горячей Кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+								+	+	+	+																
	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																				
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+													+	+	+	+											
	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов																																				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37					
Профессиональные модули	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	+	+	+	+	+	+	+	+	+																+	+													
	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения																																							
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	+	+	+	+	+	+	+	+	+																		+	+	+	+	+								
	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих																																							
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+		+		+	+						+	+												
	ПМ.08	Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни																																							
	МДК.08.01	Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни	+	+	+	+	+	+	+	+	+																								+	+					
	ПМ.09	Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания																																							
	МДК.09.01	Технология приготовления блюд диетического питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+																											+	+		
	УП.00	Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	

