

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АЛЬМЕТЬЕВСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)  
базовой подготовки  
по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Квалификация:** техник-технолог

**На базе:** основного общего образования

**Форма обучения:** очная

**Год начала подготовки по ОПОЦ (ППССЗ):** 2020

Альметьевск, 2020

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Альметьевский торгово-экономический техникум» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Альметьевский торгово-экономический техникум»

**Разработчики:**

Зам. директора по УМР  
Председатель ЦК Г и ЮД  
Председатель ЦК ОД  
Председатель ЦК ЭД



Р.Х. Гаррапова  
О.Н.Буравова  
А.А.Васильева  
М.Н. Латыпова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
    - 1.1. Определение ППССЗ
    - 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности
    - 1.3. Общая характеристика ППССЗ по специальности
  2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
    - 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника
    - 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника
    - 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника
  3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ
  4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ
    - 4.1. Учебный план
    - 4.2. Календарный учебный график
    - 4.3. Аннотации рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, практик
  5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса
    - 5.1. Кадровое обеспечение
    - 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
    - 5.3. Материально-техническое обеспечение
    - 5.4. Базы практик
  6. Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных и (социально-личностных) компетенций выпускников
  7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ
- Приложения

## **1. Общие положения**

### **1.1. Определение ППССЗ**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Альметьевский торгово-экономический техникум» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по указанной специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание и организацию образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает: рабочий учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, согласованные с работодателями, график учебного процесса и учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию требований ФГОС СПО (методические разработки уроков различных типов, внеклассных мероприятий, методические рекомендации по организации и проведению лабораторных работ, практических занятий, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся и т.д.).

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

### **1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности**

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г. N 1645;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в ФГОС среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259);

- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом № 885/390 Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г.;

- Письмо Минобрнауки России от 20.07.2015 N 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных методических рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии и специальности среднего профессионального образования»;

- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830 вн);

- Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 № ТС-194/08 «Об организации учебного предмета «Астрономия как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»;

- Инструктивно-методическое письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 20.07.2020 № 05-772 по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе СПО, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы СПО;

- Устав ГАПОУ «АТЭТ»;

- Рабочий учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### 1.3. Общая характеристика ППССЗ по специальности

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения *
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев **

\* - независимо от применяемых образовательных технологий;

\*\* - техникум, осуществляя подготовку специалистов на базе основного общего образования, реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом получаемой специальности СПО.

Сроки получения СПО по ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

а) для обучающихся по очно-заочной и заочной формам обучения:

на базе среднего общего образования – не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года;

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – не более чем на 10 месяцев.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В этом случае ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки по очной форме обучения составляет на базе основного общего образования и на базе среднего полного образования в неделях (Таблица 2):

Таблица 2

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)	Число недель (на базе среднего общего образования)
Обучение по учебным циклам	120	81
Учебная практика	28	28
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	4
Промежуточная аттестация	7	5
Государственная итоговая аттестация	6	6
Каникулы	34	23
Итого	199	147

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ об образовании:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании, или
- аттестат об основном общем образовании.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

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

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### 3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ

Характеристика компетенций согласно ФГОС СПО.

В результате получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выпускник должен обладать **общими компетенциями**, указанными в таблице 3.

Таблица 3

#### Общие компетенции выпускника

Код	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.

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным

видам профессиональной деятельности (таблица 4).

Таблица 4

**Профессиональные компетенции выпускника**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает в себя: учебный план; график учебного процесса; рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей); оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

##### **4.1. Учебный план**

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации (Приложение 1).

Титульный лист учебного плана ППССЗ содержит информацию о специальности подготовки, об уровне образования, необходимого для приёма на обучение по ППССЗ, квалификации, форме обучения, сроке получения СПО базовой подготовки по очной форме обучения, годе начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО.

Учебный план ППССЗ утверждается директором ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум».

В учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным

дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведённые на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

Учебный план СПО специальности включает все дисциплины, изучаемые обязательно и последовательно, а также дисциплины, выбранные обучающимся и предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;

- математического и общего естественнонаучного;

- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;

- производственная практика (по профилю специальности);

- производственная практика (преддипломная);

- промежуточная аттестация;

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

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

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной внеаудиторной учебной нагрузки.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, практические и лабораторные виды занятий. Внеаудиторная нагрузка предполагает выполнение студентами курсовых проектов, рефератов, расчетных заданий, а также подготовку к экзаменам. Самостоятельная работа организуется в форме изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как

способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки экономической информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

#### 4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график для очной формы обучения (для обучающихся на базе основного общего образования) состоит из 8 семестров (включая время, отведенное на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы).

Календарный учебный график утверждается директором ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум».

Сводные данные по бюджету времени специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведены в таблице 5.

Таблица 5

Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	УП	ПП		ПА	ГИА	К	Всего
			По профилю	Пред-дипломная				
I	39				2		11	52
II	33	2	4		2		11	52
III	25	5	10		2		10	52
IV	23	3 ½	3 ½	4	1	6	2	43
	120	10½	17½	4	7	6	34	199

Календарный учебный график специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведен в Приложении 2.

Распределение компетенций по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям и практикам специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 3).

#### 4.3. Аннотации рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, практик

##### Дисциплина «Основы философии»

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

**Цель дисциплины:** дать представление о предмете философии и значении философского знания в современной культуре, понятие об исторических типах философии, концепциях и направлениях философской мысли, воспитывать культуру разумного мышления.

##### Место дисциплины в структуре ПССЗ

Дисциплина «Основы философии» (ОГСЭ.01) относится к обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла

##### Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения 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 картины мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этнических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9.

### **Дисциплина «История»**

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

**Цель дисциплины:** формирование целостной исторической картины мира, мировоззренческой позиции, знаний об особенностях и закономерностях российского исторического процесса и месте России в мировом сообществе.

**Место дисциплины в структуре ППССЗ**

Дисциплина «История» (ОГСЭ.02) относится к обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

– в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

– 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 и XXI вв.;

– основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического экономического развития ведущих государств и регионов мира;

– назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные

направления их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых актов мирового регионального значения.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9.

### **Дисциплина «Иностранный язык»**

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

**Цель дисциплины:** развитие сформированной в основной школе иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности таких ее составляющих как: речевая, языковая, социокультурная и учебно-познавательная.

#### **Место дисциплины в структуре ППСЗ**

Дисциплина «Иностранный язык» (ОГСЭ.03) относится к обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения 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 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.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9.

### **Дисциплина «Физическая культура»**

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

**Цель дисциплины:** формирование здорового образа жизни и спортивного стиля жизни, воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в физическом саморазвитии и самосовершенствовании.

#### **Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ**

Дисциплина «Физическая культура» (ОГСЭ.04) относится к обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

## **Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

### **уметь:**

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и 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 поведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участие в массовых спортивных соревнованиях; активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

**Формируемые компетенции:** ОК-2; ОК-3; ОК-6.

## **Дисциплина «Русский язык и культура речи»**

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

### **Цель дисциплины:**

воспитание гражданина и патриота, формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения; дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной

адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков; освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения; овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения; применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

### **Место дисциплины в структуре ППССЗ**

Дисциплина «Русский язык и культура речи» (ОГСЭ.05) относится к вариативной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной 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;

– применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

– соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

– соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем.

### **знать:**

– аудирование и чтение: использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;

– извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

– говорение и письмо: создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

– приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

- увеличения словарного запаса;
- расширения круга используемых языковых и речевых средств;
- совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9.

## **Дисциплина «Психология и этика в профессиональной деятельности»**

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

**Цель дисциплины:** раскрытие цели, функции и видов общения; формирование у студентов гуманитарного мышления, овладение ими знаниями, умениями и навыками межличностного общения. Дисциплина призвана формировать у студентов современное управленческое мышление и способность решать разнообразные психологические проблемы в сфере межличностной, межкультурной, межэтнической (межнациональной) и деловой коммуникации с использованием современных приемов и средств.

### **Место дисциплины в структуре ППСЗ**

Дисциплина «Психология и этика в профессиональной деятельности» (ОГСЭ.06) относится к вариативной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

### **Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

- применять техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

#### **знать:**

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- виды социальных взаимодействий;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9.

## Дисциплина «Семьеведение»

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

**Цель дисциплины:** формирование культуры взаимодействия между людьми в процессе создания семьи и её функционирования.

### Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Психология и этика в профессиональной деятельности» (ОГСЭ.07) относится к вариативной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

#### *Требования к результатам освоения учебной дисциплины*

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

- организовать продуктивное общение с людьми различных возрастов и социальных статусов для снижения уровня и количества социальных рисков и безопасное пространство в условиях конфликтных ситуаций в семье;
- диагностировать и идентифицировать развивающиеся опасные ситуации в семье для оказания специфической помощи.

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

- традиции и обычаи взаимодействия между людьми в зависимости от принадлежности к определенной этнической, национальной или религиозной общности на территории проживания;
- причины возникновения конфликтов в таких общностях и правила их устранения на уровне семьи.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9.

## Дисциплина «Математика»

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

**Цель дисциплины:** формирование систематизированных знаний по математике.

### Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Математика» (ЕН.01) относится к обязательной части математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения 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.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1 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.

**Дисциплина «Экологические основы природопользования»  
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**

**Цель дисциплины:** формирование знаний об основах природопользования.

**Место дисциплины в структуре ПССЗ**

Дисциплина «Экологические основы природопользования» (ЕН.02) относится к обязательной части математического и общего естественнонаучного цикла.

**Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения 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 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;

– природно-ресурсный потенциал Российской Федерации;

– охраняемые природные территории.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1 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.

## Дисциплина «Химия»

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

**Цель дисциплины:** освоение знаний о современной естественнонаучной картине мира и методах естественных наук; знакомство с основными классами неорганической и органической химии, безопасном применении химических веществ в быту и в профессиональной деятельности, знание основных закономерностей, сопровождающих химические явления и оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;

### Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Химия» (ЕН.03) относится к обязательной части математического и общего естественнонаучного цикла.

### Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения 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;

– решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;

– 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.

**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.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1 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.

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

Профессиональный учебный цикл

**Цель дисциплины:** является формирование у студентов представлений о многообразии прокариотных организмов и архей в сравнении с миром растений, грибов, животных, а также сложность взаимоотношений между этими организмами; дать студентам представление о строении и химическом составе бактериальной клетки, особенностях метаболизма и существования в экстремальных условиях.

**Место дисциплины в структуре ПССЗ**

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» (ОП.01) является общепрофессиональной дисциплиной и

относится к обязательной части профессионального учебного цикла.

### **Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения 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.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1 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.

## **Дисциплина «Физиология питания»**

Профессиональный учебный цикл

**Цель дисциплины:** формирование у будущего специалиста – технолога общественного питания научного мировоззрения о физиологических процессах пищеварения в организме, о здоровом питании и средствах его обеспечения.

### **Место дисциплины в структуре ППССЗ**

Дисциплина «Физиология питания» (ОП.02) является общепрофессиональной дисциплиной и относится к обязательной части профессионального учебного цикла.

### **Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения 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.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1 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.

### **Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» Профессиональный учебный цикл**

**Цель дисциплины:** формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по организации хранения и контроля запасов и сырья. А также овладение профессиональными и общекультурными компетенциями.

#### **Место дисциплины в структуре ППССЗ**

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» (ОП.03) является общепрофессиональной дисциплиной и относится к обязательной части профессионального учебного цикла.

### **Требования к результатам освоения дисциплины**

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

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;

- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
- рассчитывать показатели ассортимента;
- оформлять договоры с контрагентами; контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- готовить ответы на претензии покупателей;
- производить закупку и реализацию товаров;
- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
- соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- рассчитывать товарные потери;
- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;
- знать:**
- ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;
- виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
- технологические процессы товародвижения;
- формы документального сопровождения товародвижения;
- правила приема товаров;
- способы размещения товаров на складах и в магазинах;
- условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
- основные мероприятия по предупреждению повреждению и порчи товаров;
- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования; нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
- законы и иные нормативные правовые акты; содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;

– причины возникновения и профилактики производственного травматизма;

– фактические или потенциальные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1 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.

## Дисциплина

### «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Профессиональный учебный цикл

**Цель дисциплины:** формирование систематизированных знаний о новых информационных, компьютерных и коммуникационных технологиях.

#### Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» (ОП.04) является общепрофессиональной дисциплиной и относится к обязательной части профессионального учебного цикла.

#### Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

##### уметь:

– использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;

– обрабатывать текстовую и табличную информацию;

– использовать деловую графику и мультимедиа-информацию;

– читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;

##### знать:

– основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;

– назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники;

– основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия;

– назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;

– технологию поиска информации в Интернет;

– направления автоматизации бухгалтерской деятельности;

– основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-

8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1 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.

## **Дисциплина «Метрология и стандартизация»** Профессиональный учебный цикл

**Цель дисциплины:** формирование умений применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов, оформлять 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.

### **Место дисциплины в структуре ПССЗ**

Дисциплина «Метрология и стандартизация» (ОП.05) является общепрофессиональной дисциплиной и относится к обязательной части профессионального учебного цикла.

### **Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения 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;
- проводить несистемные величины измерений в соответствии 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

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1 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.

## **Дисциплина «Правовые основы в профессиональной деятельности»** Профессиональный учебный цикл

**Цель дисциплины:** овладеть профессиональными компетенциями в сфере правового обеспечения, соответствующими основному виду профессиональной деятельности.

### **Место дисциплины в структуре ППСЗ**

Дисциплина «Правовые основы в профессиональной деятельности» (ОП.06) является общепрофессиональной дисциплиной и относится к обязательной части профессионального учебного цикла.

### **Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения 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;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1 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.

## **Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»** Профессиональный учебный цикл

**Цель дисциплины:** Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» А также овладение профессиональными и общекультурными компетенциями.

### **Место дисциплины в структуре ППССЗ**

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» (ОП.07) является общепрофессиональной дисциплиной и относится к обязательной части профессионального учебного цикла.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения 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.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1 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.

### **Дисциплина «Охрана труда»**

Профессиональный учебный цикл

**Цель дисциплины:** Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по охране труда на предприятиях общественного питания. А также овладение профессиональными и общекультурными компетенциями.

### **Место дисциплины в структуре ППССЗ**

Дисциплина «Охрана труда» (ОП.08) является общепрофессиональной дисциплиной и относится к обязательной части профессионального учебного цикла.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране 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.

**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, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1 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.

**Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»**

Профессиональный учебный цикл

**Цель дисциплины:** вооружить обучаемых теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для: создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; идентификации негативных воздействий среды обитания естественного, техногенного и антропогенного происхождения; планирования

мер защиты человека от негативных воздействий; определения затрат при стратегическом и оперативном планировании; социально-экономической оценки ущерба здоровью человека в результате техногенного воздействия; прогнозирования развития негативных воздействий и оценки экономических последствий их действия.

### **Место дисциплины в структуре ППССЗ**

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» (ОП.09) является общепрофессиональной дисциплиной и относится к обязательной части профессионального учебного цикла.

### **Требования к результатам освоения дисциплины**

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- 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 серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основы военной службы и обороны государства;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1 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.

## **Дисциплина «Бухгалтерский учет в общественном питании»**

Профессиональный учебный цикл

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по дисциплине «Бухгалтерский учет в общественном питании», а также овладение профессиональными и общекультурными компетенциями.

### **Место дисциплины в структуре ППССЗ**

Дисциплина «Бухгалтерский учет в общественном питании» (ОП.10) является общепрофессиональной дисциплиной и относится к вариативной

части профессионального учебного цикла.

**Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- использовать данные бухгалтерского учёта для планирования и контроля за результатами хозяйственной деятельности;
- калькулировать продажную стоимость составлять первичные документы и требования на получение продуктов из кладовых;
- составлять отчёты и акты реализаций изделий кухни;
- участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации;

**знать:**

- нормативное регулирование бухгалтерского учёта и отчётности;
- методологические основы бухгалтерского учёта, счета и двойную запись;
- бухгалтерскую отчётность;
- особенности ценообразования в общественном питании;
- правила определения продажных цен и методику калькуляции;
- порядок документального оформления хозяйственных операций.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1 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.

**Дисциплина «Диетическое, детское и школьное питание»**

Профессиональный учебный цикл

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по технологии приготовления блюд для детского, школьного и диетического питания. А также овладение профессиональными и общекультурными компетенциями.

**Место дисциплины в структуре ПССЗ**

Дисциплина «Диетическое, детское и школьное питание» (ОП.11) является общепрофессиональной дисциплиной и относится к вариативной части профессионального учебного цикла.

**Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- рассчитывать рацион питания детей разного возраста;
- составлять меню для дошкольных и школьных, диетических столовых;
- готовить блюда для детского питания от 1 до 3 лет;
- рассчитывать рацион питания для различных диет;
- готовить блюда для диетического питания для различных номерных диет.

**знать:**

- понятия детского и школьного питания;

- особенности организации производства детского и школьного питания;
- специальные методов технологической обработки для приготовления блюд для дошкольного и школьного питания;
- характеристика технологии приготовления блюд для дошкольного и школьного питания;
- основные элементы производственного контроля за работой пищеблока;
- составление меню для дошкольных учебных заведений;
- составление меню для школьных столовых;
- рассчитывать рацион питания для различных диет;
- составлять меню для диетических столовых;
- готовить блюда для диетического питания для различных номерных диет;
- особенности организации производства диетического питания;
- специальные методов технологической обработки для приготовления блюд лечебного питания;
- характеристика технологии приготовления блюд для различных диет;
- организацию питания диетических столовых.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1 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.

## **Дисциплина «Организация обслуживания»**

### **Профессиональный учебный цикл**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания всех типов. А также овладение профессиональными и общекультурными компетенциями

#### **Место дисциплины в структуре ПССЗ**

Дисциплина «Организация обслуживания» (ОП.12) является общепрофессиональной дисциплиной и относится к вариативной части профессионального учебного цикла.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

##### **уметь:**

- организовать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;
- с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;
- проводить анализ взаимосвязи залов, производственных вспомогательных помещений;
- оснащение залов;

- идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов, белья;
- организовать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд, напитков;
- принимать заказ на обслуживание банкетов;
- составлять меню, карту вин, рассчитывать количество столов, посуды, приборов, белья обслуживающего персонала;
- сервировать столы для различных видов банкетов;
- составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов;
- осуществлять сервировку на сервировочных тележках с учетом стандарта подачи блюд в номерах гостиниц;
- составлять меню континентального завтрака, обеда, осуществлять предварительное накрытие столов к завтраку, обеду, ужину для группы туристов.

**знать:**

- основные понятия, предмет, цели и задачи дисциплины, межпредметные связи;
- классификацию услуг ОП;
- формы и методы обслуживания;
- средства информации потребителей, их виды и характеристику, основные элементы обслуживания, организацию процесса обслуживания в предприятиях разных типов и классов; последовательность, правила подачи блюд и напитков;
- правила этикета и нормы поведения за столом, виды расчета с потребителями, виды, назначение, классификацию приемов и банкетов;
- правила приема заказов, подготовки и обслуживания банкетов.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1 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.

**Профессиональный модуль 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**  
Профессиональный учебный цикл

**Цель профессионального модуля:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. А также овладение профессиональными и общекультурными компетенциями.

**Место профессионального модуля в структуре ППССЗ**

Профессиональный модуль 01 относится к профессиональному циклу и включает в себя 2 междисциплинарного курса: МДК.01.01 Технология

приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (обязательная часть); МДК 01.02 Теоретические основы приготовления пищи (вариативная часть); учебная практика; производственная практика (по профилю специальности).

**Требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате изучения 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.

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из 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;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки 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 подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК –1.3.

**Практическая подготовка (учебная практика) ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

Профессиональный учебный цикл

**Цель практической подготовки (учебной практики):** подготовка обучающихся к закреплению полученных теоретических знаний, привитие им первичных навыков работы по избранной профессии.

### **Задачи практической подготовки (учебной практики):**

- обучение обучающихся трудовым приемам, операциям и способам деятельности, характерным для соответствующей профессии и необходимым для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

**Практическая подготовка (учебная практика) предполагает** выполнение обучающимися определенных видов работ:

- знать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложных блюд;
- знать основные характеристики и пищевую ценность;
- уметь использовать методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- уметь использовать технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- знать варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- знать требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3.

### **Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности) ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» Профессиональный учебный цикл**

**Цели практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):** комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, заложенных в ФГОС СПО.

**Задачи практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающимися в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности

предприятий различных организационно-правовых форм.

**Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности)** предполагает выполнение обучающимися определенных видов работ:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов;

- 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.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3.

## **Профессиональный модуль 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»** Профессиональный учебный цикл

**Цель профессионального модуля:** формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции. А также овладение профессиональными и общекультурными компетенциями.

### **Место профессионального модуля в структуре ПССЗ**

Профессиональный модуль 02 относится к профессиональному циклу и включает в себя 1 междисциплинарный курс: МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции (обязательная часть); учебная практика; производственная практика (по профилю специальности).

### **Требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате изучения 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.

### **знать:**

- ассортимент и технологию приготовления 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;

– методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

– технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

– варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

– гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.

**иметь практический опыт:**

– разработки 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.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-2.1 ПК-2.2; ПК –2.3.

**Практическая подготовка (учебная практика) ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

Профессиональный учебный цикл

**Цель практической подготовки (учебной практики):** подготовка обучающихся к закреплению полученных теоретических знаний, привитие им первичных навыков работы по избранной профессии.

**Задачи практической подготовки (учебной практики):**

– обучение обучающихся трудовым приемам, операциям и способам деятельности, характерным для соответствующей профессии и необходимым для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

– формирование общих и профессиональных компетенций;

– закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

**Практическая подготовка (учебная практика) предполагает** выполнение обучающимися определенных видов работ:

- знать ассортимент и технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

- использовать технику приготовления украшений для приготовления из различных продуктов;

- знать требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- знать основные понятия, термины и определения в области контроля качества;

- знать требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению, требования к качеству услуг;

- знать правила отбора проб и проведения отбора качества.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-2.1 ПК-2.2; ПК-2.3.

**Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности) ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

Профессиональный учебный цикл

**Цели практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):** комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, заложенных в ФГОС СПО.

**Задачи практической подготовки ( производственной практики по профилю специальности):**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающимися в сфере изучаемой профессии;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности) предполагает** выполнение обучающимися определенных видов работ:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- использовать различные технологии приготовления, проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического производства.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-2.1 ПК-2.2; ПК-2.3.

### **Профессиональный модуль 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»** Профессиональный учебный цикл

**Цель профессионального модуля:** формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по организации процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции. А также овладение профессиональными и общекультурными компетенциями.

#### **Место профессионального модуля в структуре ПССЗ**

Профессиональный модуль 03 относится к профессиональному циклу и включает в себя 1 междисциплинарный курс: МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (обязательная часть); учебная практика; производственная практика (по профилю специальности).

#### **Требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате изучения 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.

#### **знать:**

- ассортимент и классификацию сложной горячей кулинарной продукции; методы организации производства;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления;
- безопасность процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной 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.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4.

**Практическая подготовка (учебная практика) ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

**Профессиональный учебный цикл**

**Цель практической подготовки (учебной практики):** подготовка обучающихся к закреплению полученных теоретических знаний, привитие им первичных навыков работы по избранной профессии.

**Задачи практической подготовки (учебной практики):**

- обучение обучающихся трудовым приемам, операциям и способам деятельности, характерным для соответствующей профессии и необходимым для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

**Практическая подготовка (учебная практика) предполагает** выполнение обучающимися определенных видов работ:

- знать ассортимент и классификацию сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; методы организации производства;
- знать требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- знать технологию приготовления сложных, горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- уметь использовать методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-

8; ОК-9; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4.

**Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности) ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**  
Профессиональный учебный цикл

**Цели практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):** комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, заложенных в ФГОС СПО.

**Задачи практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающимися в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности)** предполагает выполнение обучающимися определенных видов работ:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4.

**Профессиональный модуль 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**  
Профессиональный учебный цикл

**Цель профессионального модуля:** формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по организации процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий. А также овладение профессиональными и общекультурными компетенциями.

### **Место профессионального модуля в структуре ППССЗ**

Профессиональный модуль 04 относится к профессиональному циклу и включает в себя 1 междисциплинарный курс: МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обязательная часть); производственная практика (по профилю специальности).

### **Требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

### **знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 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;

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-

8; ОК-9; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК –4.4.

**Практическая подготовка (учебная практика) ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**  
Профессиональный учебный цикл

**Цель практической подготовки (учебной практики):** подготовка обучающихся к закреплению полученных теоретических знаний, привитие им первичных навыков работы по избранной профессии.

**Задачи практической подготовки (учебной практики):**

– обучение обучающихся трудовым приемам, операциям и способам деятельности, характерным для соответствующей профессии и необходимым для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

– формирование общих и профессиональных компетенций;

– закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

**Практическая подготовка (учебная практика) предполагает** выполнение обучающимися определенных видов работ:

– органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

– определять режимы выпечки, реализации и хранения;

– применять коммуникативные умения;

– знать ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

– знать характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления, требования к качеству;

– знать технологию, методы и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, температурный режим;

– знать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами;

– знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении;

– знать отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба, технику и варианты оформления.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4.

**Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности) ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**  
Профессиональный учебный цикл

**Цели практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):** комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, заложенных в ФГОС СПО.

**Задачи практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающимися в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности)** предполагает выполнение обучающимися определенных видов работ:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения;
- применять коммуникативные умения;
- знать ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- знать характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления, требования к качеству;
- знать технологию, методы и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, температурный режим;
- знать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами;
- знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении;
- знать отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба, технику и варианты оформления.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4.

## **Профессиональный модуль 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»**

### **Профессиональный учебный цикл**

**Цель профессионального модуля:** формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков. А также овладение профессиональными и общекультурными компетенциями.

#### **Место профессионального модуля в структуре ППССЗ**

Профессиональный модуль 04 относится к профессиональному циклу и включает в себя 2 междисциплинарного курса: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов (обязательная часть); МДК.05.02 Технология приготовления напитков (вариативная часть); производственная практика (по профилю специальности).

#### **Требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- 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;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков;
- приготавливать напитки с соблюдением технологического процесса, правил отпуска, подачи;
- оценивать качество готовых напитков;
- составлять технологические карты на напитки, пользоваться действующими нормативными документами, сборниками рецептур;
- рассчитать сырье, продукты, определять количество порций напитков с учетом вида и кондиции сырья.

#### **знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и

горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

- классификацию и ассортимент напитков;
- технологический процесс приготовления напитков;
- правила отпуска, оформления и подачи напитков;
- требования к качеству;
- режимы хранения и реализации.

**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.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-5.1; ПК-5.2.

### **Практическая подготовка (учебная практика) ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»**

Профессиональный учебный цикл

**Цель практической подготовки (учебной практики):** подготовка обучающихся к закреплению полученных теоретических знаний, привитие им первичных навыков работы по избранной профессии.

**Задачи практической подготовки (учебной практики):**

- обучение обучающихся трудовым приемам, операциям и способам деятельности, характерным для соответствующей профессии и необходимым для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

**Практическая подготовка (учебная практика) предполагает** выполнение обучающимися определенных видов работ:

- 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;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- основы эстетики и дизайна;
- знать ассортимент 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;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов, требования к безопасности хранения;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков;
- приготавливать напитки с соблюдением технологического процесса, правил отпуска, подачи;
- оценивать качество готовых напитков;
- составлять технологические карты на напитки, пользоваться действующими нормативными документами, сборниками рецептур;
- рассчитать сырье, продукты, определять количество порций напитков с учетом вида и кондиции сырья

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-5.1; ПК-5.2.

**Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности) ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»**  
Профессиональный учебный цикл

**Цели практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):** комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, заложенных в ФГОС СПО.

**Задачи практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающимися в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности

предприятий различных организационно-правовых форм.

**Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности)** предполагает выполнение обучающимися определенных видов работ:

- 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;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- основы эстетики и дизайна;
- знать ассортимент 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;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов, требования к безопасности хранения;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков;
- приготавливать напитки с соблюдением технологического процесса, правил отпуска, подачи;
- оценивать качество готовых напитков;
- составлять технологические карты на напитки, пользоваться действующими нормативными документами, сборниками рецептов;
- рассчитать сырье, продукты, определять количество порций напитков с учетом вида и кондиции сырья

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-5.1; ПК-5.2.

### **Профессиональный модуль 06 «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»**

Профессиональный учебный цикл

**Цель профессионального модуля:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции. А

также овладение профессиональными и общекультурными компетенциями.

### **Место профессионального модуля в структуре ППССЗ**

Профессиональный модуль 05 относится к профессиональному циклу и включает в себя 2 междисциплинарного курса: МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации (обязательная часть); МДК.06.02 Организация производства на предприятии общественного питания (вариативная часть); производственная практика (по профилю специальности).

### **Требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
  - составлять план-меню;
  - рассчитывать потребность в сырье;
  - вести табель учета рабочего времени работников;
  - рассчитывать заработную плату;
  - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
  - организовать работу коллектива исполнителей;
  - разрабатывать нормативно-технологическую документацию;
  - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
  - определять признаки предприятий разных типов и классов;
  - определять площадь складских помещений, организовывать хранение продуктов;
  - разрабатывать структуру производства предприятий и составлять схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений;
  - анализировать эффективность организации технологических процессов в цехах, составлять схемы организации процессов производства и рабочих мест;
  - подбирать оборудование и инвентарь цехов с учетом норм оснащения;
- оформлять бракеражный журнал.

### **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;
- основные понятия, значение услуг общественного питания, отраслевые особенности, экономические и социальные задачи общественного питания;
- организационно-правовые формы предприятий общественного питания;
- особенности их производственной и торговой деятельности;
- классификацию, основные типы и классы предприятий, требования к ним;
- отличительные признаки различных типов и классов;
- назначение и особенности деятельности заготовочных предприятий;
- нормативную базу деятельности, принципы размещения сети предприятий общественного питания, производственную инфраструктуру предприятия;
- виды складских помещений, требования к ним; комплекс складских помещений операций;
- оборудование складских помещений, в том числе инвентарь, инструменты, условия хранения продуктов, их отпуск на производство;
- организацию тарного хозяйства.

**иметь практический опыт:**

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

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-6.4; ПК-6.5.

**Практическая подготовка (учебная практика) ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»**

Профессиональный учебный цикл

**Цели практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):** комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, заложенных в ФГОС СПО.

**Задачи практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающимися в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности

предприятий различных организационно-правовых форм.

**Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности)** предполагает выполнение обучающимися определенных видов работ:

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте, составлять план-меню, рассчитывать потребность в сырье;
- вести табель учета рабочего времени работников, рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации, организовать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- определять признаки предприятий разных типов и классов;
- определять площадь складских помещений, организовывать хранение продуктов;
- разрабатывать структуру производства предприятий и составлять схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений;
- анализировать эффективность организации технологических процессов в цехах, составлять схемы организации процессов производства и рабочих мест;
- подбирать оборудование и инвентарь цехов с учетом норм оснащения; оформлять бракеражный журнал.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-6.4; ПК-6.5.

**Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности) ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»**

Профессиональный учебный цикл

**Цели практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):** комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, заложенных в ФГОС СПО.

**Задачи практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающимися в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности)** предполагает выполнение обучающимися определенных видов работ:

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте, составлять план-меню, рассчитывать потребность в сырье;
- вести табель учета рабочего времени работников, рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации, организовать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- определять признаки предприятий разных типов и классов;
- определять площадь складских помещений, организовывать хранение продуктов;
- разрабатывать структуру производства предприятий и составлять схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений;
- анализировать эффективность организации технологических процессов в цехах, составлять схемы организации процессов производства и рабочих мест;
- подбирать оборудование и инвентарь цехов с учетом норм оснащения; оформлять бракеражный журнал.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-6.4; ПК-6.5.

**Профессиональный модуль 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ()»**

Профессиональный учебный цикл

**Цель профессионального модуля:** формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по организации процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции. А также овладение профессиональными и общекультурными компетенциями.

**Место профессионального модуля в структуре ППССЗ**

Профессиональный модуль 07 относится к профессиональному циклу и включает в себя 1 междисциплинарный курс: МДК.07.01 **Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»** (вариативная часть); учебная практика, производственная практика (по профилю специальности).

**Требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- приготовление блюд и кулинарных изделий, требующий простой кулинарной обработки;
- варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий,

яиц;

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции массового спроса; проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции массового спроса: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса и птицы, яиц и творога, муки;

**знать:**

- рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд массового назначения, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

**иметь практический опыт:**

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, традиционных видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления;

- разработки различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

- контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроля хранения и расхода продуктов

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; 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.

**Практическая подготовка (учебная практика) ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»)»**  
Профессиональный учебный цикл

**Цели практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):** комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, заложенных в ФГОС СПО.

**Задачи практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающимися в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**Практическая (производственная практика по профилю специальности)** предполагает выполнение обучающимися определенных видов работ:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием, выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции.

**знать:**

- ассортимент кулинарной продукции массового спроса;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления кулинарной продукции массового спроса, основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления;
- органолептические способы определения степени готовности и качества, правила подбора соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; 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.

**Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности) ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»)»**

Профессиональный учебный цикл

**Цели практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):** комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, заложенных в ФГОС СПО.

**Задачи практической подготовки (производственной практики по профилю специальности):**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающимися в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности)** предполагает выполнение обучающимися определенных видов работ:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием, выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции.

**знать:**

- ассортимент кулинарной продукции массового спроса;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для

приготовления кулинарной продукции массового спроса, основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления;
- органолептические способы определения степени готовности и качества, правила подбора соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции.

**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; 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.

### **Практическая подготовка (производственная (преддипломная) практика)**

**Целью производственной (преддипломной) практики** является:

- подготовка студента к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях/предприятиях различных организационно правовых форм.

**Задачами производственной (преддипломной) практики** являются:

- развитие общих и профессиональных компетенций,
- проверка готовности студента к самостоятельной трудовой деятельности,
- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности студентов в сфере изучаемой профессии;
- сбор и анализ материалов к выпускной квалификационной работе (дипломному проекту или дипломной работе).

–  
**Формируемые компетенции:** ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; 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.

**Содержание преддипломной практики** определяется темой выпускной квалификационной работы.

## **5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса**

### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, проходят курсы повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеется необходимое учебно-методическое и информационное обеспечение.

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Библиотечный фонд ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум» обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов.

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

В ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум» применяется для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания использует также электронно-библиотечные системы: Znanium.com, BOOK.com.

«Электронная библиотека» - Znanium.com и BOOK.com - модуль, предназначен для эффективной и удобной работы с электронными каталогами библиографических данных и цифровым информационным контентом.

«Электронная библиотека» ориентирована на обеспечение информационных потребностей пользователей в процессе обучения и научной деятельности. В ней содержатся учебная и учебно-методическая литература, научные статьи из периодических изданий, документы по истории и другие материалы.

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

### 5.3. Материально-техническое обеспечение

Для реализации ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в техникуме создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Реализация ППСЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений материально-технической базы:

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### **Лаборатории:**

химии;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место

для стрельбы.

#### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ППСЗ обеспечивает:

– выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме.

ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум» располагает необходимой базой для проведения учебных занятий по всем циклам дисциплин.

В преподавании дисциплин активно используются технические средства обучения.

Лекции проводятся в специально оборудованных аудиториях, оснащенных мультимедийной техникой с презентацией учебного материала.

#### **5.4. Базы практиктической подготовки**

Учебная практика проводится на базе техникума либо на предприятиях города и района. Руководителями практики являются ведущие преподаватели и мастера производственного обучения.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки специалистов.

Базы практиктической подготовки для специальности 19.02.10: ООО «Татнефть-УРС», школы и детские сады Альметьевского муниципального района, кафе и рестораны г. Альметьевск, точки общественного питания предприятий и организаций города и многие другие.

#### **6. Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных и (социально-личностных) компетенций выпускников**

Содержание процесса воспитания нацелено на создание благоприятных условий для личностного и профессионального развития студенческой молодежи, формирование профессиональных и общекультурных компетенций, таких базовых социально-личностных качеств выпускников, как духовность, нравственность, патриотизм, гражданственность, трудолюбие, ответственность, организованность, самостоятельность, инициативность, дисциплинированность, способность к творческому самовыражению, приверженность к здоровому образу жизни и культурным ценностям.

Главная цель – подготовка конкурентоспособного специалиста, обладающего качествами и свойствами, востребованными в условиях рынка, способного ставить и достигать лично значимые цели, способствующие развитию экономики страны.

Практическая цель воспитания сводится к формированию жизнеспособности личности, способной адекватно реагировать, быстро приспосабливаться к изменяющимся условиям, принимать управленческие решения, обладающей активностью, целеустремленностью и предприимчивостью. Воспитательный процесс ориентирует на повышение

конкурентоспособности за счет повышения качества.

Важнейшими задачами воспитательного процесса в ГАПОУ «АТЭТ» являются:

- создание особой корпоративной культуры и философии, нацеленных на успех;
- формирование реальных условий для становления гражданского и профессионального самосознания;
- моделирование профессионального мастерства и развитие качеств, которые отвечали бы требованиям быстро меняющегося социума;
- создание более широких возможностей для оздоровления студентов, оказания им социально-психологической поддержки, профилактики асоциальных явлений.

Воспитательная работа отличается многоплановостью и реализуется посредством различных направлений:

- развитие студенческого самоуправления, коллективной студенческой самоорганизации (общественных организаций и объединений студентов);
- разработка и реализация программ и проектов, направленных на укрепление социального, межнационального и межконфессионального согласия и молодежной среде; вовлечение молодежи в реализацию программ по сохранению исторического наследия народов страны;
- системная поддержка программ и проектов, направленных на формирование активной гражданской позиции молодых граждан, воспитание уважения к представителям различных этносов, укрепление нравственных ценностей, противодействие распространению идеологии терроризма и экстремизма, взаимодействие с молодежными субкультурами и неформальными движениями;
- вовлечение молодежи в активную работу поисковых, военно-исторических, краеведческих, студенческих отрядов и молодежных объединений социально значимой направленности;
- развитие трудовой и проектной активности; создание условий для построения эффективной траектории профессионального развития;
- развитие и совершенствование работы сети служб социально-психологической помощи учащейся молодежи в организациях профессионального образования.

Направления осуществления воспитательного процесса в ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум»:

#### 1. Формирование духовно-нравственных качеств:

- духовное и нравственное развитие обучающихся на основе выработки адекватной самооценки, понимания смысла своей жизни, индивидуально ответственного поведения;
- развитие нравственного самосознания личности, способности формулировать собственные нравственные обязательства, осуществлять нравственный самоконтроль, требовать от себя выполнения моральных норм, давать нравственную самооценку собственным поступкам и поступкам других.

## 2. Формирование патриотического сознания:

– укрепление веры в Россию, чувства личной ответственности за Отечество перед прошлыми, настоящими и будущими поколениями, социальной солидарности;

– осознание ценности других людей, ценности человеческой жизни, утверждение нетерпимости к действиям и влияниям, представляющим угрозу жизни, физическому и нравственному здоровью и духовной безопасности личности, выработка умения им противодействовать.

## 3. Формирование личности с активной жизненной позицией:

– формирование активной гражданской позиции, готовности критически оценивать собственные намерения, мысли и поступки;

– утверждение ценности самостоятельности поступков и действий на основе морального выбора, принятия ответственности за их результаты, целеустремленности и настойчивости в достижении результата;

– утверждение ценности трудолюбия, бережливости, жизненного оптимизма, способности к преодолению трудностей, готовности к здоровой конкуренции;

## 4. Формирование творческой личности:

– формирование творческого потенциала в сфере духовной и предметно-продуктивной деятельности на основе моральных норм, непрерывного образования и универсальной духовно-нравственной установки «становиться лучше»

## 5. Формирование поликультурной личности на основе усвоения базовых национальных и общечеловеческих ценностей:

– принятие личностью базовых национальных ценностей, ценностей культурно-регионального сообщества, культуры своего народа, понимание их роли и места в системе общероссийских и общемировых ценностей;

– принятие личностью общечеловеческих ценностей, ценности культурного многообразия

## 6. Трудовое воспитание, профориентация, профессиональное самоопределение: воспитание уважения к труду, людям труда, трудовым достижениям, формирование предпринимательских навыков и развитие экономического мышления, содействие профессиональному самоопределению, вовлечение в социально значимую, профориентационную деятельность.

## 7. Формирование личности с высоким уровнем экологической культуры здорового и безопасного образа жизни:

– формирование ценностного отношения к жизни во всех ее проявлениях, качеству окружающей среды, своему здоровью, здоровью родителей, членов своей семьи, педагогов, сверстников;

– создание здоровьесформирующего образовательного пространства, способствующего обучению и воспитанию личности специалиста, обладающего потребностью в здоровом образе жизни, сосуществующего в гармонии с самим собой, обществом, природным окружением, а также способного научить других людей сохранять, укреплять и восстанавливать

здоровье;

- создание научно обоснованных санитарно-гигиенических условий и соответствующей материально-технической базы функционирования образовательной организации, способствующих сохранению, восстановлению и укреплению здоровья;

- формирование осознанного отношения каждого субъекта образовательного процесса к приоритету здоровья в жизни человека;

- предупреждение и преодоление синдрома эмоционального выгорания у преподавательского состава;

- утверждение негативного отношения к курению, употреблению алкогольных напитков, наркотиков и других психоактивных веществ.

В рамках реализации основных направлений воспитательного процесса ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум» создаются условия:

- развития студенческого самоуправления, институтов коллективной студенческой самоорганизации;

- разработки и реализации программ и проектов, направленных на укрепление социального, межнационального и межпрофессионального согласия в молодежной среде; вовлечение молодежи в реализацию программ по сохранению исторического наследия народов страны;

- организации системной поддержки программ и проектов, направленных на формирование активной гражданской позиции молодых граждан, воспитание уважения к представителям различных этносов, укрепление нравственных ценностей, противодействие распространению идеологии терроризма и экстремизма, взаимодействие с молодежными субкультурными и нормальными движениями;

- вовлечения молодежи в активную работу поисковых, военно-исторических, краеведческих, студенческих отрядов и молодежных объединений социально-значимой направленности;

- реализации профессионального потенциала будущего специалиста; повышения его ответственности за свою карьеру и социальные последствия профессиональной деятельности;

- развития республиканских, молодежных научно-технических производственных центров, центров информации, призванных содействовать реализации творческого потенциала молодежи, ее вторичной занятости;

- развития республиканских, молодежных научно-технических производственных центров информации, призванных содействовать реализации творческого потенциала молодежи, ее вторичной занятости;

- развития трудовой и проектной активности; создания условий для построения эффективной траектории профессионального развития;

- развитие и совершенствование работы сети служб социально-психологической помощи;

- изучение и распространение опыта организации воспитания обучающихся в общественных организациях, продуктивно использующих

научно-профессиональный потенциал, возможности социальных, культурных, исторических традиций региона;

– создание единой концепции института кураторства

В техникуме созданы советы, такие как: совет по профилактике правонарушений; совет родителей (законных представителей) несовершеннолетних; методическое объединение классных руководителей; совет обучающихся; молодежное правоохранительное движение ФОРПОСТ; стипендиальная комиссия; комиссия по противодействию коррупции, терроризму и экстремизму в составе которых взаимодействуют администрация и обучающиеся техникума, совместно решая актуальные проблемы в каждой сфере.

Планирование и организацию воспитательной деятельности осуществляет воспитательный отдел под руководством заместителя директора по учебно-воспитательной работе. Большую роль в воспитательной работе несут классные руководители учебных групп. Помощь в реализации этого направления оказывается старостами учебных групп и представителями органов студенческого самоуправления.

Студенческое самоуправление рассматривается как инструмент реализации молодежной политики государства, позволяющий сфокусировать внимание студенческого объединения на организации студенческой жизни внутри техникума для эффективной реализации воспитательных и социальных программ и проектов.

Студенческое самоуправление в техникуме ориентировано на дополнение действий администрации, педагогического коллектива в сфере работы с обучающимися, так как более эффективные результаты в области воспитания студентов могут быть получены при равноценном сочетании методов административной и педагогической воспитательной работы с механизмами студенческой самодетельности, самоорганизации и самоуправления.

Деятельность здравпункта техникума направлена на сохранение и поддержание здоровья обучающихся. Получить первую доврачебную медицинскую помощь все обучающиеся техникума и сотрудники.

Профилактика правонарушений в студенческой среде. Основными целями работы в данном направлении воспитательной деятельности являются формирование системы профилактики правонарушений, укрепление общественного порядка и общественной безопасности, вовлечение в эту деятельность государственных органов, студенческих общественных организаций в профилактике правонарушений и борьбе с преступностью.

Основные задачи: снижение уровня преступности, активизация работы по профилактике правонарушений, направленной, прежде всего, на борьбу с пьянством, алкоголизмом, наркоманией, преступностью, безнадзорностью несовершеннолетних; активизация и совершенствование нравственного воспитания населения.

Социально-бытовые условия

Площадь объектов социальной сферы (общеежитие, столовая, актовый зал, спортивный зал) составляет 3625,7 м<sup>2</sup>. Для обеспечения проживания

обучающихся очной формы обучения техникум имеет студенческое общежитие на 150 мест.

Для медицинского обслуживания обучающихся и сотрудников в техникуме имеется пункт доврачебной помощи.

Для обеспечения питания в техникуме имеется столовая, которая удовлетворяет потребность сотрудников и обучающихся в горячем питании.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ**

7.1. В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания контроль освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражаются в рабочей программе дисциплины и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Обучающиеся в техникуме по программе подготовки специалистов среднего звена, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 8 экзаменов и 10 зачетов. В указанное число не входят зачеты по физической культуре.

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены ГАПОУ «АТЭТ», а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены по согласованию с работодателями.

Фонды оценочных средств по разным дисциплинам включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

В ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум» разработаны следующие положения:

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;

- Положение о практической подготовке обучающихся.

- Положение о фонде оценочных средств по дисциплине (междисциплинарному курсу) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО.

Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утверждается в порядке, предусмотренном Уставом ГАПОУ «АТЭТ».

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности ГАПОУ «АТЭТ» в качестве внештатных экспертов привлекает работодателей.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся и оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачёт;
- контрольная работа;
- курсовая работа (проект).

Формой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен или экзамен по модулю.

#### 7.2. Демонстрационный экзамен в процедуре промежуточной аттестации

Освоение образовательной программы сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся, проводимой в формах, определенных учебным планом, и в порядке, установленном образовательной организацией.

Промежуточная аттестация по итогам освоения профессионального модуля проводится в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело».

Информация о демонстрационном экзамене как форме проведения промежуточной аттестации, доводится до сведения обучающихся в начале учебного года, в котором запланированы соответствующие процедуры.

Проведение демонстрационного экзамена осуществляется в соответствии с оценочными средствами для проведения независимой оценки квалификации по соответствующей квалификации, утвержденными советом по профессиональным квалификациям. Примеры оценочных средств для прохождения демонстрационного экзамена в рамках независимой оценки квалификации размещены на сайте соответствующего совета по профессиональным квалификациям. Задания демонстрационного экзамена объявляются обучающимся в день его проведения.

Условием допуска к демонстрационному экзамену в рамках промежуточной аттестации является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (междисциплинарный курс), учебной и производственной практик.

Перевод баллов демонстрационного экзамена в оценки по итогам промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с локальными актами образовательной организации.

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

7.3. Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами итоговой государственной аттестации являются – проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Программа ГИА соответствует требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания квалификации техник-технолог.

Выпускная квалификационная работа – обязательный компонент государственной итоговой аттестации, дающий представление об уровне подготовленности выпускника к выполнению функциональных обязанностей операционного логиста и выполняется в форме дипломной работы.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является обязательным заключительным этапом обучающегося и имеет своей целью:

– систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;

- развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе проблем и вопросов;
- выявление степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее обучающимся курсовых работах.

В ходе выполнения и представления результатов выпускной квалификационной работы обучающийся должен:

- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общие и профессиональные компетенции;
- показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки, соответствующей требованиям ППСЗ и ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, способность и умения применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед специалистами в современных условиях;
- показать способность к анализу источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- показать умения систематизировать и анализировать полученные научные данные;
- оперировать специальной терминологией.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества работы организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнения работ, оказания услуг и т.д.

Государственный экзамен в ГАПОУ «Альметьевский торгов-

экономический техникум» не предусмотрен.

## План учебного процесса специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, ч.					Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная нагрузка обучающихся, ч.	Самостоятельная учебная работа	Обязательная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					в т.ч.			1 сем./ 17 нед.	2 сем./22 нед.	3 сем./ 13 нед.	4 сем./20 нед.	5 сем./12 нед.	6 сем./13 нед.	7 сем./12,5 нед.	8 сем./10,5 нед.
					Всего занятий	Лаб. и практич. занятий	Курсовые работы индивидуального проекта								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>ОУД</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>1404</b>		<b>1404</b>	<b>831</b>		<b>612</b>	<b>792</b>						
	<b>Базовые дисциплины</b>	/8 <sub>дз</sub> /4,	<b>1022</b>		<b>944</b>	<b>635</b>		<b>446</b>	<b>576</b>						
ОУД.01	Русский язык	-, -, Э	118		117	52		54	64						
ОУД.02	Литература	-, ДЗ, -	116		117	42		50	66						
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, Э	126		126	126		68	58						
ОУД.04	Математика	-, -, Э	222		222	118		88	134						
ОУД.05	История	-, ДЗ, -	117		117	40		51	66						
ОУД.06	Физическая культура	3, ДЗ, -	119		119	119		51	68						
ОУД.07	ОБЖ	-, ДЗ, -	70		70	34		40	30						
ОУД.08	Астрономия	-, ДЗ, -	56		56	26			56						
ОУД.09	Родной язык	-, ДЗ, -	78			78		44	34						
	<b>Профильные дисциплины</b>	-/2 <sub>дз</sub> /1,	<b>382</b>		<b>382</b>	<b>196</b>		<b>166</b>	<b>216</b>						
ОУД.10	Информатика	-, ДЗ, -	114		114	70		48	66						
ОУД.11	Естествознание	-, -, Э	190		190	96	*	76	114						
ОУД.12	Биология	-, ДЗ, -	78		78	30	*	42	36						
	<b>Профессиональная подготовка</b>	<b>10<sub>з</sub>/18<sub>дз</sub>/18,</b>	<b>4374</b>	<b>1458</b>	<b>2916</b>	<b>1490</b>				<b>468</b>	<b>720</b>	<b>432</b>	<b>468</b>	<b>450</b>	<b>378</b>
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>3<sub>з</sub>/2<sub>дз</sub>/4,</b>	<b>936</b>	<b>314</b>	<b>622</b>	<b>452</b>				<b>98</b>	<b>230</b>	<b>84</b>	<b>116</b>	<b>54</b>	<b>40</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, Э	73	25	48	22							48		

ОГСЭ.02	История	-, -, Э	72	24	48	22				48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3, -, Э	243	81	162	162			28	26	28	34	26	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	3, ДЗ, -	242	80	162	162			28	36	28	22	28	20
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	-, ДЗ, -	63	23	40	10					40			
ОГСЭ.06	Психология и этика в профессиональной деятельности	-, -, Э	180	60	120	54				120				
ОГСЭ.07	Семьеведение	3, -, -	63	21	42	20			42					
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>-/1дз/2,</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>82</b>				<b>158</b>	<b>50</b>			
ЕН.01	Математика	-, -, Э	66	22	44	20				44				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, ДЗ, -	54	18	36	16				36				
ЕН.03	Химия	-, -, Э	192	64	128	46				78	50			
<b>П</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5з/16дз/12,</b>	<b>3126</b>	<b>1040</b>	<b>2086</b>	<b>956</b>			<b>370</b>	<b>332</b>	<b>298</b>	<b>352</b>	<b>396</b>	<b>338</b>
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>5з/2дз/5,</b>	<b>926</b>	<b>306</b>	<b>620</b>	<b>272</b>			<b>68</b>	<b>72</b>	<b>56</b>	<b>148</b>	<b>128</b>	<b>148</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, -, Э	82	26	56	24					56			
ОП.02	Физиология питания	3, -, -	54	18	36	10				36				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, -, Э	64	22	42	10							42	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, ДЗ, -	74	24	50	30						50		
ОП.05	Метрология и стандартизация	3, -, -	53	17	36	16								36
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3, -, -	54	18	36	16				36				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, -, Э	87	31	56	20						30	26	
ОП.08	Охрана труда	-, ДЗ, -	54	18	36	16								36
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3, -, -	102	34	68	32						68		
ОП.10	Бухгалтерский учет в общественном питании	3, -, -	50	14	36	16							36	
ОП.11	Диетическое, детское и школьное питание	-, -, Э	150	50	100	50							24	76
ОП.12	Организация обслуживания	-, -, Э	102	34	68	32			68					
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/14дз/-/7з(к)</b>	<b>2200</b>	<b>734</b>	<b>1466</b>	<b>684</b>			<b>302</b>	<b>260</b>	<b>242</b>	<b>204</b>	<b>268</b>	<b>190</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>-/2дз/-/1з(к)</b>	<b>311</b>	<b>101</b>	<b>210</b>	<b>102</b>			<b>210</b>					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-, -, -	245	81	164	82			164					

МДК.01.02	Теоретические основы приготовления пищи	-,-,-	66	20	46	20				46				
УП.01.01	Учебная практика	-,ДЗ,-			36					36				
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ,-			36					36				
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	Э (к)												
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	- /2дз/-/1э(к)	<b>182</b>	<b>62</b>	<b>120</b>	<b>60</b>						<b>120</b>		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,-,-	182	62	120	60						120		
УП.02.01	Учебная практика	-,ДЗ,-			36							36		
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ,-			108							108		
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	Э (к)												
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	- /2дз/-/1э(к)	<b>387</b>	<b>129</b>	<b>258</b>	<b>128</b>						<b>110</b>	<b>148</b>	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,-,-	387	129	258	128	*					110	148	
УП.03.01	Учебная практика	-,ДЗ,-			144								144	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ,-			252								252	
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	Э (к)												
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	- /2дз/-/1э(к)	<b>285</b>	<b>95</b>	<b>190</b>	<b>90</b>								<b>190</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-	285	95	190	90								190
УП.04.01	Учебная практика	-,ДЗ,-			36									36
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ,-			72									72
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	Э (к)												
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	- /2дз/-/1э(к)	<b>248</b>	<b>82</b>	<b>166</b>	<b>84</b>								<b>166</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,-,-	158	52	106	56								106
МДК.05.02	Технология приготовления напитков	-,-,-	90	30	60	32								60
УП.05.01	Учебная практика	-,ДЗ,-			18									18
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ,-			18									18
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	Э (к)												
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	- /2дз/-/1э(к)	<b>363</b>	<b>121</b>	<b>242</b>	<b>78</b>						<b>72</b>	<b>68</b>	<b>102</b>

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-, -, -	255	85	170	48						68	102		
МДК.06.02	Организация производства на предприятии общественного питания	-, -, -	108	36	72	30	*			72					
УП.06.01	Учебная практика	-, ДЗ, -			72								72		
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	-, ДЗ, -			36								36		
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	Э (к)													
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	- /2 <sub>дз</sub> /- /1 <sub>э(к)</sub>	<b>424</b>	<b>144</b>	<b>280</b>	<b>138</b>				<b>92</b>	<b>188</b>				
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	-, -, -	424	144	280	138				92	188				
УП.07.01	Учебная практика	-, ДЗ, -			36					36					
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	-, ДЗ, -			108						108				
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	Э (к)													
	<b>Всего</b>		<b>5778</b>	<b>1458</b>	<b>4320</b>	<b>2321</b>		<b>612</b>	<b>792</b>	<b>468</b>	<b>720</b>	<b>432</b>	<b>468</b>	<b>450</b>	<b>378</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>		<b>144</b>		<b>144</b>									<b>144</b>	
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>216</b>		<b>216</b>									<b>216</b>	
<b>Консультации</b> на учебную группу по 100 часов в год <b>Государственная (итоговая) аттестация</b> <b>1. Программа обучения по специальности</b> 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с «_» __ по «_» ____ (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с «_» __ по «_» ____ (всего 2 нед.)			<b>Всего</b>	дисциплин и МДК			11	11	8	14	7	8	9	6	
				учебной практики (нед.)			-	-	2	-	1	4	2,5	1	
				производственной практики (нед.)			-	-	1	3	3	7	1,5	2	
				преддипломной практики (нед.)			-	-	-	-	-	-	-	4	
				экзаменов			-	4	2	4	3	2	4	3	
				дифф. зачетов			1	6	3	2	3	3	4	3	
				зачетов			-	-	1	3	-	2	2	1	



**Распределение компетенций по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям и практикам специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.06	Психология и этика в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.07	Семьеведение	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 5.1</b>
		<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>						
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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						
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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											
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 5.1</b>
		<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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						

ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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						
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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						
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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						
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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						
ОП.10	Бухгалтерский учет в общественном питании	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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						
ОП.11	Диетическое, детское и школьное питание	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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						
ОП.12	Организация обслуживания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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						

<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
МДК.01.02	Теоретические основы приготовления пищи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
<i>УП.01.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
<i>ПП.01.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
<i>УП.02.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
<i>ПП.02.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>
		<b>ПК 3.4</b>											
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
<i>УП.03.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
<i>ПП.03.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>
		<b>ПК 4.4</b>											
МДК.04.01	Технология приготовления сложных	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.4											
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
ПМ.05	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
МДК.05.02	Технология приготовления напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1		
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПМ.06	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>
		<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>										
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
МДК.06.02	Организация производства на предприятии общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
УП.06.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПМ.07	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 5.1</b>
		<b>ПК 5.2</b>											
МДК.07.01	<b>Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"</b>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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											
<i>УП.07.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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											
<i>ПП.07.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	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											

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**

Основной профессиональной образовательной программы  
(программы подготовки специалистов среднего звена)  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Квалификация:** техник-технолог

**Срок обучения:** 3 года 10 месяцев

**Базовое образование:** основное общее образование

**Год начала подготовки по ОПОП (ППССЗ):** 2020

Общие сведения о предприятии (организации)

Название предприятия (организации)	Руководитель (Ф.И.О., должность)
ООО "ДТК"	Миллер Р.Я.

**Программная документация, представляемая на согласование:**

- Рабочий учебный план
- Вариативная часть учебного плана
- Рабочие программы учебных дисциплин
- Рабочие программы профессиональных модулей
- Рабочие программы учебных и производственных практик
- Контрольно-оценочные средства

**Структура ППССЗ**

Всего часов по учебным циклам ППССЗ – 4374. Максимальная обязательная учебная нагрузка составляет 3078 часов, в том числе часов обязательных учебных занятий – 2052. Объем вариативной части ППССЗ составляет: всего - 1296 часа, обязательная учебная нагрузка - 864 часа. Обязательная учебная нагрузка вариативной части была распределена следующим образом между предметами общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла, математического и общего естественнонаучного учебного цикла и профессионального учебного цикла.

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	63
ОГСЭ.06	Психология и этика в профессиональной деятельности	180
ОГСЭ.07	Семьеведение	63
Общепрофессиональный цикл		
ОП. 10	Бухгалтерский учет в общественном питании	50
ОП. 11	Диетическое, детское и школьное питание	150
ОП. 12	Организация обслуживания	102
Профессиональный цикл		
МДК 01.02	Теоретические основы приготовления пищи	66
МДК 05.02	Технология приготовления напитков	90
МДК 06.02	Организация производства на предприятии общественного питания	108
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	424
Итого		1296

**СОГЛАСОВАНО:**

*директор*  
(должность)



*Миллер Р.Я.*  
(Ф.И.О.)

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ  
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
(ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

Предприятие (организация) работодателя ООО, "ЭТК" (Зав)  
Татарской Кулинарии  
(наименование предприятия (организации))

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Образовательная база приема: основное общее образование

Квалификация: техник-технолог

Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года 10 месяцев

Автор-разработчик ОПОП: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Альметьевский торгово-экономический техникум»

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

1. Представленная основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с учетом:

- требований ФГОС, утвержденного от «22» апреля 2014 г. №384
- запросов работодателей;
- особенностей развития отраслей экономики;
- потребностей экономики Альметьевского муниципального района Республики Татарстан.

2. Содержание ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

отражает современные инновационные тенденции в развитии отраслей с учетом потребностей работодателей и экономики Республики Татарстан;

2.1. Направлено на освоение видов профессиональной деятельности по специальности в соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями;

2.2. Направлено на формирование следующих общих компетенций в соответствии ФГОС:

Код	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	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
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.
<b>Наименование профессиональных компетенций</b>	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Вывод: основная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует стандартам и отвечает запросам работодателя.



*[Handwritten Signature]*

\_\_\_\_\_  
Подпись работодателя

*Миссер Р.С*

\_\_\_\_\_  
ФИО работодателя