

**Министерство образования и науки Республики  
Бурятия**  
АОУ СПО РБ «Политехнический техникум»

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

О.В. Якимов

28 августа 2015 г.

Приказ № 353 от 28.08.2015 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО  
ЗВЕНА  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация – техник- технолог

2015 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384.

Организация - разработчик: АОУ СПО РБ «Политехнический техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1.Программа подготовки специалистов среднего звена	5
1.2.Нормативные документы для разработки ППССЗ	6
1.3.Общая характеристика ППССЗ	7
1.3.1.Цель ППССЗ	7
1.3.2.Срок освоения ППССЗ	8
1.3.3.Трудоемкость ППССЗ	8
1.3.4.Требования к уровню, необходимые для освоения ППССЗ	9
1.3.5.Востребованность выпускников	9
1.3.6.Основные пользователи ППССЗ	9
2.Характеристика профессиональной деятельности выпускника специальности	10
2.1.Область профессиональной деятельности	10
2.2.Объекты профессиональной деятельности	10
2.3.Виды профессиональной деятельности	10
2.4.Задачи профессиональной деятельности выпускника	10
3.Требования к результатам освоения ППССЗ	13
3.1.Общие компетенции	13
3.2.Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	13
3.3.Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	15
4.Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса	16
4.1.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	16
4.2.Учебный план	16
4.3.Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики	18
5.Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ	46
5.1.Текущий контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	46
5.2.Требования к выпускным квалификационным работам	49
5.3.Организация государственной (итоговой) аттестации (ГИА)	50
6.Ресурсное обеспечение ППССЗ	52
6.1.Кадровое обеспечение	52
6.2.Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	52
6.3.Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	53
6.4. Условия реализации профессионального модуля	

«Выполнение работ по профессии «Повар»	54
6.5. Базы практики	54
7. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников	56
8. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	58
Приложения	58
Приложение 1 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	59
Приложение 2 Учебный план и график учебного процесса	
Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин профессиональных модулей, преддипломной практики	
Приложение 4 Контрольно-измерительные материалы (контрольно-оценочные средства)	
Приложение 5 Кадровое обеспечение специальности	
Приложение 6 Учебно-методическое обеспечение специальности	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

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

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется Автономным образовательным учреждением среднего профессионального образования Республики Бурятия «Политехнический техникум» (далее – техникум) по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от «22» апреля 2014 года, зарегистрированного в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. регистрационный N 33234

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

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

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

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

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от

22.04.2014 г. по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания);

- Устав АОУ СПО РБ «Политехнический техникум»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. N 247 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. N 389 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. N 390 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. N 391 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";

- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) от 17.02.2014 № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования ";

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.04.2015 г. N 06-456 " Об изменениях в федеральных государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования";

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.10 №12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;

- Блинов В. И., Батрова О. Ф., Есенина Е. Ю., Рыкова Е. А., Факторович А. А. Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СПО (методические рекомендации) - М.: Издательство «Перо», 2014., 91 с.

### **1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

#### **1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ**

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник техникума в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по профессии «Повар»

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

### **1.3.2. Срок освоения ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

на базе полного общего образования - 2 года 10 месяцев.

### **1.3.3. Трудоемкость ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

<b>Код учебного цикла ОПОП</b>	<b>Учебные циклы и разделы</b>	<b>Трудоемкость (часы)</b>
ОД.00	Общеобразовательный цикл	2106
	Базовый уровень	1275
	Профильный уровень	831
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	630
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	312
П.00	Профессиональный цикл	4440
	Базовая часть	3576
	Вариативная часть	864
ПДП	Преддипломная практика	144
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216
<b>Итого</b>		<b>7488</b>



### **1.3.4. Требования к уровню, необходимые для освоения основной образовательной программы**

При поступлении по направлению подготовки по специальности 260807 Технология продукции общественного питания абитуриент должен представить:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании (оригинал);

### **1.3.5. Востребованность выпускников**

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания востребованы в организациях общественного питания (кафе, закусочные, столовые, рестораны, бары) п. Селенгинск, предприятиях общественного питания Кабанского района и республики Бурятия как государственной, так и частной собственности.

### **1.3.6. Основные пользователи ППССЗ**

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ;
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ;
- администрация и коллективные органы управления техникумом;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

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

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**

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**

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по профессии «Повар»

### **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

В области организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
- организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

В области организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

- разрабатывать ассортимент сложных холодных блюд и соусов;
- рассчитывать массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготавливать сложные холодные блюда и соусы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировать и оформлять канапе, легких и сложных холодных закусок, оформлять и отделять сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;
- декорировать блюда сложными холодными соусами;
- контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов.

В области организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной

- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировать и оформлять сложную горячую. кулинарную продукцию;
- контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции;

В области организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготавливать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформлять и отделять сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;

- контролировать качество и безопасность готовой продукции;

- организовывать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППСЗ

#### 3.1. Общие компетенции

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

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

#### 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация процесса приготовления и приготовления полуфабриката в для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной

		кулинарной продукции.
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канapé, легкие и сложные холодные закуски.
	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2.	. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовления 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.
роду кции питания для разл ичны x	ПК 6.1.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

	ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
	ПК 6.3.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей
	ПК 6.4.	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
	ПК 6.5.	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
	ПК 6.6.	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
	ПК 6.7.	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
	ПК 6.8.	Организовывать питание гостей через буфет.
	ПК 6.9.	Оценивать эффективность производственной деятельности.

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

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППСЗ представлена в Приложении 1.

## **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 219.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **4.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

В сводных данных по бюджету времени указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Таблица сводных данных по бюджету времени приведена в структуре учебного плана в Приложении 2.

### **4.2. Учебный план**

Учебный план (УП) 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, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

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

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.



Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работой с различными источниками (СМИ, Интернет), работой с нормативно-технологической документацией предприятий общественного питания.

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

- общеобразовательный учебный цикл – ОД;
- общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный учебный – ЕН;
- профессиональный учебный цикл – П;
- преддипломная практика (преддипломная) – ПДП;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на введение новых дисциплин и увеличение часов по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям профессионального учебного цикла.

Часы вариативной части использованы на введение дисциплин в общепрофессиональный учебный цикл ППССЗ:

	Наименование дисциплины	Количество часов
ОП.10	Проектирование предприятий общественного питания	72
ОП.11	Основы ресторанного бизнеса	40
ОП.12	Документационное обеспечение управления	50
ОП.13	Психология и этика профессиональной деятельности	36
ОП.14	Организация обслуживания	82
ОП.15	Бухгалтерский учет в общественном питании	92
ОП.16	1-С: Бухгалтерия	60
ОП.17	Планирование и анализ хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	80
ОП.18	Основы организации производства продукции для различных категорий потребителей	80

ОП.19	Национальная кухня	68
ОП.20	Основы исследовательской деятельности	32
	<b>ВСЕГО</b>	<b>692</b>

Добавлены часы по профессиональным модулям в объеме:

	Наименование дисциплины	Количество часов
ПМ.04	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	88
ПМ.07	Повар	84
	<b>ВСЕГО</b>	<b>172</b>

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

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

В профессиональном учебном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план в бумажном формате представлен в Приложении 2, в электронном виде на сетевых информационных ресурсах техникума – в подсистеме «Отдел качества» - «Учебные планы»

#### **4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики**

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики разработаны и утверждены заместителем директора по учебной работе.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены в электронном виде, так и на бумажных носителях в Приложении 3.

**Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей,  
преддипломной практики**

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Аннотация УД, ПМ
1	2	3
ОДБ.01	Русский язык	<p>Дисциплина «Русский язык» является углублением и систематизацией школьного курса русского языка. Ориентирована дисциплина на темы, способствующие выработке грамотности устной и письменной речи студентов, освоению всех уровней языка, повторению и систематизацию имеющихся знаний лингвистики.</p> <p>Изучение дисциплины носит теоретико-практический характер. Большое внимание уделяется развитию речи студентов.</p> <p>Предполагается часть учебного материала вывести для самостоятельного изучения студентами. Учебная задача курса состоит в том, чтобы совершенствовать способности студентов к речевому взаимодействию, повышать уровень грамотности письменной и устной речи.</p>
ОДБ.02	Литература	<p>Литература – базовая учебная дисциплина. Ей принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии студентов. Курс строится с опорой на текстуальное изучение художественных произведений, решает задачи формирования читательских умений, развития культуры устной и письменной речи.</p> <p>Предполагается самостоятельная работа студентов, включающая освоение теоретического материала, обдумывание проблемных ситуаций, решение нравственных проблем в произведениях художественной литературы.</p> <p>Учебная задача курса состоит в воспитании духовного развития личности, освоении текстов художественных произведений; формировании общего представления об историко-литературном процессе; совершенствовании умений анализа и интерпретации литературного произведения, написании сочинений различных типов, поиске, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернета, чтобы научить выразительно читать, составлять конспект,</p>

		готовить доклад или реферат на литературную тему.
ОДБ.03	Иностранный язык	<p>Целью изучения курса является практическое владение разговорно-бытовой речью для активного применения иностранного языка в повседневном общении. В процессе изучения курса используются как традиционные, так и инновационные технологии проектного, игрового ситуативно-ролевого, объяснительно-иллюстрированного обучения. Курс имеет практическую направленность. В результате изучения курса студент должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на повседневные темы;</li> <li>- переводить (со словарем) аутентичные тексты;</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов различных стилей.</li> </ul>
ОДБ.04	История	<p>Дисциплина «История» изучается студентами первого курса в рамках общеобразовательного цикла. Настоящая программа ориентирована на более углубленное изучение исторических процессов, протекавших в России и мире с древнейших времен до современного периода. Затрагивается рассмотрение современных версий и трактовок важнейших проблем отечественной и всемирной истории, особенностей исторического пути России, ее роль в мировом сообществе. Программой дисциплины предусмотрено: чтение лекций, практические занятия, самостоятельное изучение разделов и тем.</p> <p>Цель дисциплины направлена на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений студентов на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;</li> <li>- развитие у студентов способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;</li> <li>- освоение студентами систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;</li> <li>- формирование исторического мышления - способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.</li> </ul>
ОДБ.05	Обществознание	<p>Данная дисциплина ориентирована на темы актуальные для современного российского общества. Это духовно – нравственные основы личности, социальное поведение личности, самоопределение и самореализация, гуманистические и демократические ценности гражданина.</p> <p>Учебной задачей дисциплины является воспитание гражданской ответственности и толерантности.</p>
ОДБ.07	Биология	<p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с анатомией и морфологией растений, элементы экологии, эволюционной морфологии, систематики растений. Кроме того, укрепляется знание общебиологических законов и подчеркивается единство органического мира.</p> <p>Дисциплина нацелена на формирование общекультурных компетенций:</p> <p>формирование суждений по научным проблемам; проявление экологической грамотности и использование базовых знаний в области биологии в жизненных ситуациях; проявление творческих качеств; забота о качестве выполняемой работы</p>
ОДБ.08	Физическая культура	<p>Основное назначение дисциплины «Физическая культура» состоит в укреплении здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.</p> <p>Цели дисциплины: формирование у учащихся устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к своему здоровью, целостном развитии физических и психических качеств, творческом использовании средств физической культуры в организации здорового образа жизни.</p> <p>В ходе изучения дисциплины студенты должны:</p> <p>Знать/понимать: Влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек. Способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности. Правила и способы планирования</p>

		<p>системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности. Уметь: Выполнять индивидуально подобранные комплексы и адаптивной (лечебной) физической культуры. Выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации. Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения. Осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой</p> <p>Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Повышения работоспособности, укрепления и сохранения здоровья. Организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях.</li> </ul> <p>Содержание дисциплины включает теоретический, практический и контролирующий материал. Качество обучения достигается за счет использования следующих форм учебной работы: еженедельно 2 часов обязательных аудиторных занятий и 2 часов самостоятельных занятий.</p>
ОДБ.09	ОБЖ	<p>Дисциплина ориентирована на темы, актуальные для современной России. Предлагается самостоятельная работа студентов, включающая освоение теоретического материала, обдумывание проблемных ситуаций в настоящее время. В цели курса входит: дать знания и навыки, позволяющие достаточно детально Учебная задача курса состоит в том, чтобы углубить знание студентов в области безопасности жизнедеятельности, дать представление о современном состоянии стихийных бедствий, техногенных чрезвычайных ситуации, научить как правильно вести себя в различных чрезвычайных ситуациях.</p>
ОДП.01	Математика	<p>Изучение дисциплины на профильном уровне направлено на достижение следующих целей: формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов; овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми для изучения естественнонаучных дисциплин и продолжения образования и освоения избранной специальности на современном уровне; воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно – технического прогресса.</p> <p>Задачи дисциплины состоят в приобретении</p>

		<p>математических знаний и умений, овладение обобщенными способами мыслительной, творческой деятельностью, освоение общих компетенций: организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач; поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>
ОДП.02	Информатика и ИКТ	<p>Дисциплина «Информатика и ИКТ» позволяет дать студентам теоретические знания и сформировать у них практические навыки в создании и применении информационных технологий для решения практических задач. Данный курс на формирование следующих компетенций: осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. В цели изучения дисциплины «Информатика и ИКТ» на профильном уровне входит: овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом информационные и коммуникационные технологии (ИКТ); развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной деятельности.</p>
ОДП.03.	Физика	<p>Целями изучения физики являются: изучение основных физических явлений, фундаментальных понятий, законов и теории классической и современной физики. Развитие у студентов общего физического мировоззрения, физического и научного мышления, умение видеть естественнонаучное содержание проблем, возникающих в практической деятельности. Задачами изучения дисциплины являются: освоение основных физических явлений и законов классической и современной физики; формирование у студентов научного мировоззрения и современного физического мышления; умение пользоваться современной научной аппаратурой и формирование навыков ведения физического эксперимента; умение применять полученные знания по физике при изучении других дисциплин.</p>

ОГСЭ.01	Основы философии	<p>Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл и объединяет в себе научно-теоретические знания с духовно-практической, ценностной стороной человеческого опыта. Она помогает формировать у студентов собственную жизненную позицию, понимать ответственность за сохранение культуры, окружающей природной среды, создает предпосылки для дальнейшего образования и самообразования. Дисциплина ориентирована не только на формирование базовых знаний, умений и навыков, но и на воспитание нравственной и гражданской позиции. В курсе предусмотрены темы для самостоятельного освоения студентами, с целью развития навыков поиска и систематизации материалов и выработки на их основе собственной позиции по определенной проблематике.</p> <p>Учебная задача дисциплины состоит в том, чтобы сформировать широкий кругозор выпускника, дать представления о различных философских воззрениях, научить ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни, привить навыки анализа современных глобальных процессов.</p>
ОГСЭ.02	История	<p>Дисциплина является продолжением курса по истории базовой подготовки СПО. Настоящая дисциплина включает темы современной экономической, политической и культурной ситуации в России на рубеже веков (XX – XXI вв.); взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально – экономических, политических и культурных проблем. В цель дисциплины входит: дать студентам знания об исторически значимых событиях страны и мира с пониманием социальной значимости современных событий, процессов и явлений.</p>
ОГСЭ.03	Иностранный язык	<p>Основное назначение дисциплины «Иностранный язык» состоит в формировании коммуникативной компетенции, т. е. способности и готовности осуществлять иноязычное межличностное и межкультурное общение с носителями языка. Настоящая дисциплина предполагает организацию учебной деятельности в виде модулей, которые включают различные сферы общения. Каждый модуль состоит из определенного количества занятий, которые организованы по ситуативно-тематическому принципу и объединяются одной учебной задачей. Дисциплина имеет практическую направленность и находится в тесной взаимосвязи с другими дисциплинами.</p> <p>Особое место отводится самостоятельной работе: выполнение домашних заданий репродуктивного и</p>



		<p>творческого характера, освоение лексического и грамматического материала, подготовка сообщений по различным ситуациям, чтение и перевод профессионально-ориентированных текстов, подготовка рефератов и проектов. В результате изучения дисциплины студенты должны:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать базовую терминологическую лексику, базовые лексико-грамматические конструкции и формы;</li> <li>- уметь использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности, профессиональной коммуникации и межличностном общении;</li> <li>- владеть навыками поиска профессиональной информации, реферирования и аннотирования</li> </ul>
ОГСЭ.04	Физическая культура	<p>Основное назначение дисциплины «Физическая культура» состоит в формировании общекультурных и профессиональных компетенций. Цели дисциплина: формирование физической культуры личности и способности направленного использования различных средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности. В ходе изучения дисциплины студенты должны:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Знать о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека и основы здорового образа жизни.</li> <li>- Уметь использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</li> </ul> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением следующих разделов: теоретического и практического, включающего в себя легкую атлетику, спортивные игры, гимнастику, лыжную подготовку.</p> <p>Качество обучения достигается за счет использования следующих форм учебной работы: еженедельно 2 часов обязательных аудиторных занятий и 2 часов самостоятельных занятий.</p>
ЕН.01	Математика	<p>Дисциплина является естественнонаучным, формирующим базовые знания необходимые для освоения других общепрофессиональных и специальных дисциплин в области экономики, менеджмента, статистики информационных технологий. Математические методы используются для решения задач в экономики и финансов, планировании и анализа финансовой и экономической деятельности.</p> <p>Цель данной дисциплины – научить студентов быть способным организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их</p>

		<p>эффективность и качество, владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию. В результате изучения дисциплины студент должен уметь решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности, знать основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики, основы интегрального и дифференциального исчисления. Дисциплина имеет теоретическую и практическую направленность.</p>
ЕН.02	Экологические основы природопользования	<p><b>Цели и задачи дисциплины:</b> формирование у студентов экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды. В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b> принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории</p> <p><b>уметь:</b> анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</p>
ЕН.03	Химия	<p><b>Цели и задачи дисциплины:</b> программа ориентирована на достижение следующих целей: освоение знаний о современных понятиях и теориях аналитической, физической и коллоидной химии, о важнейших видах химических систем в природном и технологическом процессах, о важнейших методах химического анализа и его использовании; овладение умениями применять основные законы химии для решения технологических задач, проводить качественный и количественный анализ основных классов неорганических и органических соединений, применять лабораторное оборудование для</p>

		<p>проведения химического анализа;  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>: основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена	<p>программа ориентирована на достижение следующих целей: освоение знаний о современных понятиях микробиологии, морфологию, физиологию микроорганизмов, роль микроорганизмов в природе и в пищевом производстве, возможные пути микробиологического заражения сырья и готовой продукции, условия хранения, приготовления продукции, правила личной гигиены и санитарно-эпидемиологические требования к помещениям и оборудованию пищевого производства; овладение умениями применять основные законы микробиологии, санитарии и гигиены для решения технологических задач, проводить микробиологические исследования, осуществлять контроль пищевого предприятия; развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного выбора метода проведения лабораторного исследования, критического осмысления полученных данных, при выборе путей оптимизации технологических процессов; воспитания убежденности в необходимости использования знаний законов микробиологии, санитарии и гигиены при осуществлении пищевых технологических процессов, в необходимости соблюдения правил безопасной работы в лаборатории для сохранения собственного здоровья и предотвращения микробиологического загрязнения ит.д  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p>

		<p>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;  В результате освоения учебной дисциплины  обучающийся должен <b>знать</b>:  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 ит.д.</p>
<p>ОП.02</p>	<p>Физиология питания</p>	<p>программа ориентирована на достижение следующих  целей:  освоение знаний о современных понятиях  физиологии питания, о роли питательных элементов,  витаминов, микроэлементов в структуре питания, о  роли пищи для жизнедеятельности человека,  принципы рационального питания, физико-  химические изменения пищи в процессе  пищеварения;  овладение умениями проводить органолептическую  оценку качества пищевого сырья и продуктов  питания, составления рационов питания для  различных категорий населения, проводить  энергетический расчет и сбалансированность  суточных рационов питания; развитие  познавательных интересов и интеллектуальных  способностей в процессе самостоятельного выбора  методик составления рационов питания, лечебного и  профилактиче-  ского питания, при анализе современных тенденций в  питании, диетического питания. В результате  освоения учебной дисциплины обучающийся должен  <b>уметь</b>:  проводить органолептическую оценку качества  пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных  категорий потребителей;  В результате освоения учебной дисциплины  обучающийся должен <b>знать</b>:  роль пищи для организма человека;  основные процессы обмена веществ в организме;</p>

		<p>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;</p>
ОП.03	<p>Организация  хранения и  контроль запасов  сырья</p>	<p>программа ориентирована на достижение следующих  целей:  освоение знаний о современных понятиях, сущности  и методах технологии продукции об-  щественного питания, об основополагающих и  обобщенных технологических характеристиках  товаров, свойствах их обуславливающих, о  показателях качества и оценке, о факторах  формирования и сохранения качества сырья и  материалов, о соблюдении правил размещения сырья  на хранение, о соблюдении климатического режима  хранения, о соблюдении санитарно-гигиенического  режима хранения и создании потребительских  предпочтений,  идентификации, а также методах обеспечения  конкурентоспособности, современного состоянии  потребительского продовольственного рынка, об  особенностях взаимодействия продавца и покупателя,  об основах законодательства и формах  ответственности за производство и реализацию  фальсифицированных товаров, о современных  задачах в области качества;  овладение умениями соблюдать условия и сроки  хранения запасов сырья и материалов в  своей профессиональной деятельности, так как  условия хранения служат одним из главных  факторов обеспечивающих качество  продовольственных товаров;  В результате освоения учебной дисциплины  обучающийся должен <b>уметь</b>:  определять наличие запасов и расход продуктов;  оценивать условия хранения и состояние продуктов и  запасов;  проводить инструктажи по безопасности хранения  пищевых продуктов;  принимать решения по организации процессов  контроля расхода и хранения продуктов;  оформлять технологическую документацию и  документацию по контролю расхода и хранения  продуктов.  В результате освоения учебной дисциплины  обучающийся должен <b>знать</b>:  вопросы рационального питания;  нормативную документацию;</p>

		классификацию, ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; химический состав; пищевую ценность продуктов
ОП.04	Информационно-технологии в профессиональной деятельности	Основная цель дисциплины – формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий, развитие умения работы с персональным компьютером на высоком пользовательском уровне, овладение методами и программными средствами обработки деловой информации, навыками работы со специализированными компьютерными программами. Задача изучения дисциплины — формирование у студентов общих компетенций.
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	Цель и задачи дисциплины: изучение теоретических основ метрологии, стандартизации и сертификации; формирование у студентов знаний, умений и навыков работы с нормативными документами. В результате изучения дисциплины «Метрология и стандартизация» студент должен уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, её 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 СИ
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» является продолжением дисциплины «Право», изучаемой на 1 курсе. Дисциплина ориентирована на более углубленное изучение тем, наиболее значимых для выпускника: понятие правового регулирования производственных отношений; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое регулирование договорных отношений; трудовое право: трудовой кодекс РФ; трудовой договор (контракт) и порядок его заключения и основания прекращения; дисциплинарная и

		материальная ответственность работника; административные правонарушения и административная ответственность. Программой дисциплины предусмотрено: чтение лекций, практические занятия. Цель дисциплины – показать: где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в практической деятельности. Наряду с теоретическими знаниями реализуется междисциплинарная связь, чтобы применять полученные правовые знания на практике, а также закреплять у студентов основные модели правомерного поведения в типичных ситуациях.
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	целью изучения дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний и приобретение умений. В результате изучения дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга студент должен <b>уметь</b> : рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; <b>знать</b> : основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
ОП.08	Охрана труда	Цель и задачи дисциплины: в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b> : 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

		<p>установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <p>системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.</p>
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	<p>Дисциплина ориентирована на темы, актуальные для современной России. Предлагается самостоятельная работа студентов, включающая освоение теоретического материала, обдумывание проблемных ситуаций в настоящее время. В цели курса входит: дать знания и навыки, позволяющие достаточно детально Учебная задача курса состоит в том, чтобы углубить знание студентов в области безопасности жизнедеятельности, дать представление о современном состоянии стихийных бедствий, техногенных чрезвычайных ситуаций, научить как правильно вести себя в различных чрезвычайных ситуациях.</p>
ОП.10	Проектирование предприятий общественного питания	<p>В подготовке специалистов среднего звена общественного питания одной из ведущих дисциплин является «Проектирование предприятий общественного питания». Изучение этой дисциплины позволит будущим специалистам приобрести необходимые знания по организации проектирования предприятий общественного питания».</p> <p>При изучении дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» отведено на выполнение практических работ, что способствует формированию профессиональных компетенций.</p>
ОП.11	Основы ресторанного бизнеса	<p>Дисциплина «Основы ресторанного бизнеса» относится к вариативной части и предусматривает изучение основных направлений ресторанного бизнеса на современном этапе.</p>
ОП.12	Документационное обеспечение управления	<p>Дисциплина «Документационное обеспечение управления» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин. Дисциплина тесно связана и опирается на такие ранее изученные дисциплины как русский язык. Дисциплина предусматривает изучение особенностей документационного обеспечения управления. Учебный материал дисциплины отработан таким образом, чтобы он отражал общие требования и</p>



		<p>функционированию служб делопроизводства, документированию управленческой деятельности и организации работы с документами на предприятии. В курсе дисциплины включены практические занятия, цель которых – научить применять на практике полученные теоретические знания, отрабатывать необходимые навыки.</p> <p>Предполагается самостоятельная работа студентов, заключающаяся в освоении теоретического материала.</p> <p>Учебные задачи дисциплины состоят в изучении на базе теоретических основ документирования и технологических приёмов составления, а также оформления различных унифицированных форм документов с использованием современных информационных технологий и технических средств обработки информации и коммуникации общих процессов делопроизводства с момента создания документов до его сдачи в архив.</p>
ОП.13	Психология и этика профессиональной деятельности	<p>Данная учебная дисциплина учит применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; <b>знать:</b> взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</p> <p>этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов</p>
ОП.14	Организация обслуживания	<p>Цели дисциплины - освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Задачи дисциплины: - приобретение понимания проблем развития рынка услуг общественного питания; -овладение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания; - формирование: -готовности применения профессиональных знаний в области организации производства на предприятиях общественного питания; -понимание культуры профессиональной деятельности в сфере обслуживания потребителей общественного питания; -мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня профессиональных умений в сфере ресторанного бизнеса; -умений разрабатывать и применять</p>

		<p>нормативно-техническую документацию при организации работы предприятий питания; - способностей планировать производственную программу предприятия и составлять план- меню; - способностей обеспечивать оптимальные условия труда на рабочем месте, проводить аттестацию рабочих мест; -способностей осуществлять контроль качества кулинарной продукции; -способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения организации производственного процесса</p>
ОП.15	Бухгалтерский учет	<p>Предметом дисциплины является изучение основ формирования бухгалтерской профессии в России, рассмотрение предмета и методов бухгалтерского учета. Курс ориентирован на раскрытие основополагающих принципов и функций бухгалтерского учета.</p> <p>Цель данной дисциплины– ознакомить студентов с историей становления и развития бухгалтерского учета в России, дать студентам знания и навыки, позволяющие достаточно детально овладеть методами и принципами бухгалтерского учета.</p>
ОП.16	1-С: Бухгалтерия	<p>Цель курса заключается в освоении решения практических задач и закреплении теоретических знаний по базовой модели бухгалтерского учета с помощью программы «1С: Бухгалтерия» (версия 7.7).</p> <p>При изучении дисциплины предусмотрено выполнение практических работ.</p>
ОП.17	Планирование и анализ хозяйственной деятельности предприятия общественного питания	<p>Предметом дисциплины является более детальное раскрытие теоретических основ планирования и анализа хозяйственной деятельности как системы обобщенных знаний о предмете, методе, задачах, методике и организации экономического планирования и анализа на предприятиях.</p> <p>В цели дисциплины входит: дать студентам знания и навыки, позволяющие достаточно детально овладеть анализом формирования и использования капитала, изучения факторов и резервов укрепления финансового положения субъекта хозяйствования.</p> <p>Задачей данной дисциплины является изучение теоретических основ и приобретение практических навыков экономического планирования и анализа деятельности предприятий.</p> <p>В процессе изучения студенты должны научиться понимать сущность экономических явлений и процессов, их взаимосвязь и взаимозависимость, уметь их систематизировать и моделировать, определять влияние факторов, оценивать достигнутые результаты, выявлять резервы повышения эффективности производства.</p>

ОП.18	<p>Основы организации производства продукции для различных категорий потребителей</p>	<p>Целью изучения дисциплины расширить знания и приобрести практические навыки в области технологии общественного питания, ознакомить студентов с технологией производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания, с основными физическими, химическими и биохимическими процессами, происходящими в продуктах в процессе их обработки, и способами управления технологическими процессами, с целью получения готовой продукции высокого качества. Основными задачами изучения дисциплины являются: ознакомление будущих инженеров со всеми этапами, способами и приемами– обработки продуктов и протекающими в них физико-химическими изменениями, в результате которых они приобретают вкус, цвет, аромат и консистенцию, присущие готовым кулинарным изделиям. <b>Знать:</b> - перспективы развития предприятий общественного питания; - технологические требования, предъявляемые к сырью, готовой продукции общественного питания, а также нормативы их расхода; - основы технологии производства продукции общественного. - основные НТД (нормативно-технические документы) по производству и реализации продуктов общественного питания. - характеристику основных технологических процессов производства продукции общественного питания; - классификацию способов и приемов обработки продуктов; - иметь представление об изменениях пищевых продуктов в процессе их переработки;- способы и методы управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества; - технологию приготовления продукции общественного питания. <b>Уметь:</b> разбираться в сущности технологических процессов при производстве продукции– общественного питания; исследовать возможность совершенствования технологических процессов с точки– зрения повышения эффективности производства, сокращения расхода материалов, снижения трудоемкости и повышения производительности труда; работать с публикациями в профессиональной периодике;– посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли.– Владеть: – навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей</p>
ОП.19	<p>Национальная кухня</p>	<p>Цель дисциплины: приобретение студентами знаний в области развития и становления кулинарного искусства зарубежных стран и изучение национальных черт характера, которые в совокупности позволяют формировать менеджера</p>

		<p>ресторанно-гостиничного бизнеса. Задачи дисциплины: -дать представление о национальных чертах характера различных народов мира; - сформировать представление о кулинарном искусстве как составной части материальной культуры нации; - ознакомить студентов с историческими основами теории и практики кулинарного искусства, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира; - привить знания, понимание и уважение к специфике кулинарных приемов и традициям питания народов мира; -ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов; -научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при составлении меню и рационов питания.</p>
ОП.20	<p>Основы исследовательской деятельности</p>	<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: <b>уметь:</b> использовать методы научного познания; применять логические законы и правила; накапливать научную информацию; <b>знать:</b> методы научных исследований и их роль в практической деятельности специалиста; основные понятия научно-исследовательской работы</p>
ПМ.01	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p><b>Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:</b> Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности <b>СПО 19.02.10</b> <b>Технология продукции общественного питания</b> в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки (ПК): Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. Программа профессионального модуля может быть использована для курсовой подготовки и переподготовки кадров. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен <b>иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса,</p>

		<p>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;</p> <p><b>уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы; подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p><b>знать:</b> 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; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; 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; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы.</p>
ПМ.02	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p><b>Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля</b></p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен <b>иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления</p>

		<p>сложных холодных блюд и соусов; организация 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; контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p><b>уметь:</b>  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временный режим при подаче и хранения сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p><b>знать:</b>  ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных</p>
--	--	---

		<p>мясных, рыбных блюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование</p>
ПМ.03	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО <b>19.02.10 Технология продукции общественного питания</b> в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b> и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</li> <li>2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</li> <li>3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ol> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен <b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам</p>

		<p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов<sup>72</sup> а, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p>
ПМ.04	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:  Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> <li>2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</li> </ol> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт:  разработки ассортимента сдобных кондитерских хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, изделий 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;</p>



		<p>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; уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных, хлебобулочных мучных кондитерских изделий</p>
<p>ПМ.05</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p><b>Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:</b></p> <p>Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление сложных горячих и холодных десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</li> <li>2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</li> </ol> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен <b>иметь практический опыт:</b> 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;</p>

		<p><b>уметь:</b>  органолептически оценивать качество продуктов;  использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;  оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;  <b>знать:</b> ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; __органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов</p>
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля: Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): 1. Участвовать в планировании основных показателей производства. 2. Планировать выполнение работ исполнителями. 3. Организовывать работу трудового коллектива. 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; <b>уметь:</b> рассчитывать выход продукции в

		<p>ассортименте; вести таблиць учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию ; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p>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;</p> <p>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;</p>
<p>ПМ.07</p>	<p>Выполнение работ по профессии Повар</p>	<p>Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:</p> <p>Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПК):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</li> <li>2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</li> <li>3. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</li> </ol>

		<p>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>4. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>5. Производить подготовку полуфабрикатов из домашней птицы дичи и кролика.</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт:</p> <p>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;</p> <p>уметь: приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки; варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;</p> <p>жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной)</p> <p>запекать овощные и крупяные изделия;</p> <p>процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;</p> <p>порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.</p> <p>знать:</p> <p>рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;</p> <p>виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов; признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;</p> <p>правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>
--	--	---

ПДП	Преддипломная практика	<p>Производственная практика (преддипломная), 4 недели</p> <p>Цель преддипломной практики - закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения профессиональных модулей, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе. Задачами преддипломной практики являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе; анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме дипломной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию</p>
ГИА	Государственная итоговая аттестация	<p>Итоговая государственная аттестация проводится с целью выявления уровня подготовки и качества выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части обеспечения профессиональных компетенций выпускников. Итоговая государственная аттестация проводится по группе дисциплин и междисциплинарным курсам, определяемых в зависимости от профиля подготовки по данной специальности, и направлена на выявление готовности выпускника к профессиональной деятельности.</p>

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

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

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом оценка качества подготовки специалистов должна включать следующие типы: а) текущую; б) промежуточную; в) итоговую государственную аттестацию.

Данные типы контроля традиционно служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и студентом, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. К достоинствам данного типа относится его систематичность, непосредственно коррелирующаяся с требованием постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения.

Промежуточный контроль, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Итоговый контроль служит для проверки результатов обучения в целом и позволяет оценить совокупность приобретенных студентом общих и профессиональных компетенций.

При переходе на модульную систему организации учебного процесса очевидна необходимость введения так называемого рубежного (модульного) контроля, который является видом контроля, располагающимся, как и промежуточный, между текущим и итоговым контролем. Рубежный контроль осуществляется в конце модуля (в том числе изучения группы дисциплин), независимо от того, завершается в данном модуле та или иная конкретная дисциплина или продолжается дальше (в первом случае рубежный контроль будет совпадать с промежуточным). В определенной степени рубежный контроль представляет собой этап итоговой аттестации студента и позволяет проверить отдельные компетенции или совокупности взаимосвязанных компетенций.

К видам контроля можно отнести: устный опрос; письменные работы; контроль с помощью технических средств и информационных систем. Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций: в процессе беседы преподавателя и студента; в процессе создания

и проверки письменных материалов: путем использования компьютерных программ, приборов, установок и т.п. Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля, так и специфическими. Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться несколько его видов (например, экзамен по дисциплине может включать как устные, так и письменные испытания).

К формам контроля относятся: собеседование: коллоквиум: зачет: экзамен (по дисциплине, модулю, итоговый государственный экзамен): тест: контрольная работа: эссе и иные творческие работы: реферат: отчет (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.): курсовая работа.

Устный опрос может использоваться как вид контроля и метод оценивания формируемых компетенций (как и качества их формирования) в рамках самых разных форм контроля, таких как: собеседование, коллоквиум, зачет, экзамен по дисциплине, модулю.

Устный опрос (УО) позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. УО обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения со студентом. Воспитательная функция УО имеет ряд важных аспектов: нравственный (честная сдача экзамена), дисциплинирующий (систематизация материала при ответе), дидактический (лучшее запоминание материала при интеллектуальной концентрации), эмоциональный (радость от успешного прохождения собеседования) и др. Обучающая функция УО состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену. УО обладает также мотивирующей функцией: правильно организованные собеседование, коллоквиум, зачёт и экзамен могут стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Собеседование специальная беседа преподавателя со студентом на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний студента по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Коллоквиум может служить формой не только проверки, но и повышения производительности труда студентов. На коллоквиумах обсуждаются отдельные части, разделы, темы, вопросы изучаемого курса, обычно не включаемые в тематику семинарских и других практических учебных занятий, а также рефераты, проекты и иные работы обучающихся.

Зачет и экзамен представляют собой формы периодической отчетности

студента, определяемые учебным планом подготовки. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения учебного материала практических и семинарских занятия, успешного прохождения производственной и преддипломной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований зачтено не зачтено), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка отлично, хорошо и т.д.).

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления.

Обучение по профессиональному модулю завершается квалификационным экзаменом, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители работодателей и родительской общественности.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются техникумом и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки. ФОС приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично



70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

## **5.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями основной профессиональной образовательной программы по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания». Содержание ВКР должно соответствовать основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Обязательное требование соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и иметь практикоориентированный характер. Темы выпускных квалификационных работ должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства.

ВКР должна выполняться на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для выполнения ВКР.

ВКР выполняются под руководством опытных профильных преподавателей техникума, рецензируются ведущими работниками предприятий общественного питания Республики Бурятия.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями специальных дисциплин техникума, рассматриваются профильными преподавателями на заседании дневного отделения и согласовываются с ведущими специалистами базовых предприятий работодателей. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена самим студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора техникума.

По выбранной теме исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

На выполнение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится шесть недель календарного времени согласно учебному плану.

Для подготовки ВКР и ее оформления в технике действует кабинет курсового и дипломного проектирования с необходимой оргтехникой.

ВКР может носить практический и проектный характер.

Объем ВКР должен составлять не менее 50 страниц печатного текста.

ВКР имеют следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического обоснования: объект, проблема, цели и задачи работы;
- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть, в которой представлены план выполнения разработанного макета с использованием различных приемов и методов;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список использованных источников ;
- приложения.

Требования к содержанию, объему, структуре и оформлению выпускной квалификационной работы определяется Требованиями к оформлению ВКР.

### **5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме. Порядок и условия проведения ГИА определяется Положением об организации ГИА в АОУ СПО РБ «Политехнический техникум».

Целью ГИА является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту

выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии. Состав государственной аттестационной комиссии определяется в соответствии с Положением об организации ГИА в АОУ СПО РБ «Политехнический техникум».

Продолжительность выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента с демонстрацией презентации (не более 20 минут);
- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Каждым членом ГАК результаты защиты ВКР на заседании ГАК оцениваются по принятой балльной системе.

Суммарный балл оценки члена ГАК определяется как среднее арифметическое их двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

Суммарный балл оценки ГАК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГАК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГАК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГАК.

При балле 2 – «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита.

При балле 3 – «удовлетворительно».

При балле 4 – «хорошо».

При балле 5 – «отлично».

При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Ход заседания Государственной аттестационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

Требования к организации и проведению ГИА регламентируются Положением об организации ГИА в АОУ СПО РБ «Политехнический техникум».

## **6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ**

### **6.1 Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ обеспечивается инженерно-педагогическими кадрами техникума, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ.

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в отрасли общественного питания и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Образовательный процесс обеспечивается преподавательским составом в количестве 20 человек. Среди которых 2 преподавателя высшей квалификационной категории, 4 преподавателя первой квалификационной категории.

Повышение квалификации инженерно-педагогических работников осуществляется в соответствии с планом повышения квалификации БРИОП г. Улан-Удэ, СибГТУ г. Красноярск в различных формах и координируется руководителем информационно-методического центра техникума.

Кадровый состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» приведен в Приложении 4.

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

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет. Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой на одного студента составляет 3,1 экз.

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

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает

официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплексу библиотечного фонда, включающим основные наименования отечественных журналов: «Питание и общество», «Ресторатор», «Ресторанные ведомости», «Маркетинг», «Общество и экономика».

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

Учебный процесс осуществляется в корпусе техникума. Учебные аудитории оснащены необходимыми комплектами учебной и офисной мебели, мультимедийными системами; оборудованы специализированные кабинеты, компьютерные классы и лаборатории для проведения практических и лабораторных занятий по направлению подготовки.

Налажен выпуск учебно-методической и печатной продукции в техникуме.

Созданы соответствующие социально-бытовые условия, необходимые для обеспечения эффективного процесса обучения, воспитания и развития студентов. В техникуме имеются: студенческое общежитие, медицинский кабинет, спортивный зал, открытый стадион, стрелковый тир. Жилищно-бытовые и санитарные условия в общежитии отвечают существующим нормам и правилам.

В техникуме имеется читальный зал и конференц-зал. В читальном зале и информационно-библиотечном центре техникума используется 20 персональных компьютеров.

Реализация ППССЗ предполагает наличие 27 учебных кабинетов, 5 лабораторий.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППССЗ.

<b>Наименование кабинетов, лабораторий</b>	<b>Номер кабинета, аудитории</b>
Русского языка и литературы	218
Истории	310
Обществознание	310
Биологии и географии	303
Химии	308
Физики	312
ОБЖ	102
Информатики	221
Социально-экономических дисциплин	307
Иностранного языка	313

Математики	302
Правового обеспечения профессиональной деятельности	307
Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда	225
Физиологии питания и санитарии	227
Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания	227
Экономики и финансов	307
Организации и технологии отрасли	225
Организации обслуживания в организациях общественного питания	225
Организации и технологии обслуживания в барах	225
Менеджмента и управления персоналом	307
Маркетинга	307
Психологии и этики профессиональной деятельности	218
Бухгалтерского учета	307
Документационного обеспечения управления	105
Безопасности жизнедеятельности	102
Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия	227
Информационно-коммуникационных технологий	304
Технологии приготовления пищи	223
Спортивный зал	
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	
Стрелковый тир	
Библиотека	
Читальный зал с выходом в сеть Интернет	
Актовый зал	
Банкетный зал	

#### **6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Повар»**

Техникум располагает собственной базой для практики - лабораторией технологии приготовления пищи, столовой, банкетным залом, что позволяет студентам приобретать практические навыки на базе имеющихся в техникуме производственных мощностей. Учебно-лабораторная база по направлению подготовки динамично развивается.

#### **6.5. Базы практики**

Основными базами практики студентов являются предприятия общественного питания Кабанского района и Республики Бурятия – ресторан «Даурия», кафе «Жасмин», ОАО «Лакомка», кафе «Трио», закусочная «Ямская», «Визит», рабочие столовые при ОАО «СЦКК», гостевые дома на берегу Байкала с которыми у техникума оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность

прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

## **7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

Воспитательная работа в техникуме проводится в соответствии с концепцией воспитательной работы в АОУ СПО РБ «Политехнический техникум». Концепция воспитательной работы разработана на основе Конституции РФ, требований ФГОС СПО, Закона об образовании, Устава техникума, а также иных локальных актов техникума.

В концепции определяются основные направления, формы и методы воспитательной работы в процессе подготовки специалистов новой формации.

Главной целью воспитательной работы является формирование гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности.

Реализация ежегодного плана воспитательной работы осуществляется в рамках тесного сотрудничества с социальными партнерами техникума – КДЦ «Жемчужина», редакцией газет «Байкальские огни», «Кабанский диалог», творческими коллективами Кабанского района «Славяне», «Задоринки», «Инвекитус».

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете.

В техникуме действует система студенческого самоуправления, которая охватывает все стороны студенческой жизни. Студенческий совет наделен широкими полномочиями и реальными возможностями в управлении студенческой жизнью в техникуме. Ежегодно проводятся выездные школы студенческого актива. В техникуме Студенческим советом при поддержке администрации проводятся традиционные мероприятия – «Туристический слет», «Посвящение в студенты», «Золотая осень», интеллектуальный конкурс «Эрудит», игра «Зарница».

На базе техникума действует студенческий отряд «Green street», объектами деятельности отряда являются – поддержание хорошего состояния территории и помещений техникума, а также выполнение работ по благоустройству поселка Селенгинск.

На основе плана воспитательной работы техникума кураторы ежемесячно составляет планы работы со студентами закрепленных учебных групп, что отражено в Журнале куратора.

Организация воспитательной деятельности техникума основано на нормативно-правовых актах федерального, регионального и техникумовского уровня. Основными положениями, регламентирующими воспитательную



работу, являются:

- Положение об именной стипендии
- Положение о дежурстве в АОУ СПО РБ «Политехнический техникум»
- Положение о Попечительском совете
- Правила оформления характеристики студентов
- Положение о старосте группы
- Положение о Совете профилактики
- Правила поведения студентов в техникуме
- Положение о студенческом общежитии АОУ СПО РБ

«Политехнический техникум»

- Правила проживания и пропускного режима в общежитии
- Положение о Совете общежития
- Положение о Молодежном центре АОУ СПО РБ «Политехнический

техникум»

- Методические рекомендации о планировании воспитательной работы
- Положение о родительском комитете
- Положение о кураторе группы
- Положение о психологической службе
- Положение о библиотеке
- Положение об организации дополнительного образования в АОУ СПО

РБ «Политехнический техникум»

- Положение о Совете музея

Значительная роль в формировании среды техникума принадлежит сайту, на локальных страницах которого размещается актуальная и интересная информация. Информация регулярно обновляется. Имеется необходимое количество информационных стендов в техникуме, которые помогают студентам ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

## **8. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

- 8.1. Рекомендации по формированию учебного плана
- 8.2. Рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин, макет рабочей программы дисциплины
- 8.3. Алгоритм разработки рабочей программы профессионального модуля, макет рабочей программы профессионального модуля
- 8.4. Порядок организации и проведения практик в АОУ СПО РБ «Политехнический техникум» по программам СПО

## **9. ПРИЛОЖЕНИЯ**

- Приложение 1 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам
- Приложение 2 Учебный план и график учебного процесса
- Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, преддипломной практики
- Приложение 4 Контрольно – измерительные материалы (контрольно-оценочные средства)
- Приложение 5 Кадровый состав преподавателей специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»
- Приложение 6 Учебно-методическое обеспечение специальности





**Кадровый состав преподавателей по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»**

№	ФИО	Год рождения	Образование	Специальность по образованию	Преподаваемый предмет	Квалификационная категория	Стаж в техникуме	Повышение квалификации
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Вторушина Елена Владимировна	1968	В: Восточно-сибирский технологический институт, 1995 год	Инженер-экономист	Специальные предметы	первая	3 года	ФГБОУ ВПО «Сибирский государственный технологический университет» 10.03.2014-22.03.2014, ОГАОУ ДПО «Иркутский институт повышения квалификации» 10.02.2014-22.02.2014
2	Волосатова Ирина Дмитриевна	1963	В: Бурятский педагогический институт, 1993 год	Учитель общетехнических дисциплин и труда средней школы	Специальные предметы	первая	26 лет	
3	Панченко Ольга Гавриловна	1961	ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», 2013	Инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания»	Специальные предметы	первая	23 года	ОГАОУ ДПО «Иркутский институт повышения квалификации» 10.02.2014-22.02.2014
4	Новичкова Мария Николаевна	1978	В: Иркутский государственный университет, 2000 год Институт государственного администрирования г. Москва	Химик. Преподаватель, Юрист	Химия	первая	11 лет	
5	Сахарова Ольга Викторовна	1970	ФГБОУ ВПО «Бурятский государственный университет», 2011	Филолог. Преподаватель по специальности «Филология»	Обществознание философия история	первая	4 года	
6	Батурина	1949	В: Иркутский	Инженер-	Физика	Первая	10 лет	

	Ольга Дмитриевна		Политехнический институт, 1974 год	электрик				
7	Иванова Ирина Александровна	1975	В: Восточно - Сибирский государственный технологический университет, 2004 год	Инженер	Специальные предметы	первая	9 лет	
8	Орлова Татьяна Васильевна	1972	В: Красноярский институт советской торговли	Инженер-технолог	Специальные предметы	высшая	18 лет	ОГАОУ ДПО «Иркутский институт повышения квалификации» 10.02.2014-22.02.2014
9	Анфиногенова Анна Сергеевна	1984	В: ГОУ ВПО «Бурятский государственный университет» г. Улан-Удэ, 2007 г.	Специалист по физической культуре и спорту	Физическая культура		1 год	
10	Суранова Юлия Александровна	1986	В: Иркутский государственный технический университет	Социолог, преподаватель социологии	Иностранный язык	соответствие	4 года	
11	Темникова Галина Петровна	1971	В: Восточно-Сибирский технологический институт, 1993 год	Инженер-технолог	Специальные предметы	соответствие	11 лет	
12	Залуцкая Галина Владимировна	1985	В: ГОУ ВПО «Бурятский государственный университет»	Филолог. Преподаватель русского языка и литературы	Русский язык Литература	соответствие	4 года	
13	Шишмарева Ольга Владимировна	1955	В: Ленинградский технологический институт целлюлозно-бумажного производства, 1981 год	Инженер-исследователь	Биология	первая	9 лет	ОГАОУ ДПО «Иркутский институт повышения квалификации» 10.02.2014-22.02.2014