

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «ДАГЕСТАНСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО
ХОЗЯЙСТВА»**

Принято
решением Ученого совета
ДГУНХ от 06 июля 2020 г.,
протокол №13



«Утверждаю»
Ректор ДГУНХ, д.э.н., профессор

Я.Г.Бучаев
06 июля 2020г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

КВАЛИФИКАЦИЯ – ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ

Махачкала – 2020

УДК 347.71(075)

ББК У9(2)42я

Коллектив разработчиков образовательной программы:

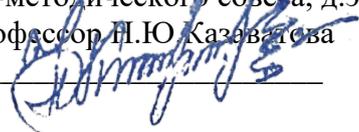
1. Атаева Таибат Амирахмедовна, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция», руководитель коллектива разработчиков.
2. Келеметова Саида Ибадуллаевна, к.э.н., доцент, заведующая кафедрой «Маркетинг и коммерция».
3. Атаева Аида Уллубиевна, заместитель заведующего кафедрой «Маркетинг и коммерция».
4. Магомедова Зубайдат Алиевна, специалист Департамента по учебной работе ДГУНХ.
5. Исмаилов Артур Фейзудинович, генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания), эксперт-представитель работодателя.
6. Дарбишева Асият Магомедовна, начальник производства сети супермаркетов «Зеленое яблоко».

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014г., № 384 и на основании приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г., № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

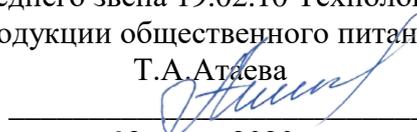
Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания, размещена на официальном сайте www.dgunh.ru.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ
03 июля 2020 г.

Проректор по учебной работе, председатель
Учебно-методического совета, д.э.н.,
профессор Н.Ю. Казавидова



Одобрена и рекомендована к утверждению.
Руководитель образовательной программы
среднего профессионального образования –
программы подготовки специалистов
среднего звена 19.02.10 Технология
продукции общественного питания,
Т.А. Атаева



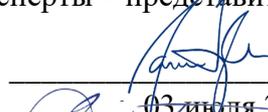
02 июля 2020 г.

Эксперты – представители работодателей:

Рассмотрена и одобрена на заседании
выпускающей кафедры
«Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020г.,
протокол № 11

Заведующая выпускающей кафедрой
«Маркетинг и коммерция»,
к.э.н., доцент С.И. Келеметова



 А.Ф. Исмаилов
03 июля 2020 г.
 А.М. Дарбишева
03 июля 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена	5
2. Общая характеристика подготовки специалистов среднего звена	6
2.1. Цели образовательной программы	7
2.1. Срок получения среднего профессионального образования	7
2.3. Трудоемкость ППСЗ	8
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	8
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников	8
3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников	8
3.3. Виды деятельности выпускников	9
4. Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена	9
5. Структура программы подготовки специалистов среднего звена	12
6. Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена	44
7. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	50
8. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена	51
Учебный план	52
Календарный учебный график	52
Рабочие программы дисциплин и междисциплинарных курсов	52
Рабочие программы практик	53
Программа государственной итоговой аттестации	53
Фонды оценочных средств	53
Методические материалы	54
9. Организация воспитательной работы	54
10. Регламент обновления программы подготовки специалистов среднего звена	55
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график	
Приложение 3. Рабочие программы дисциплин и междисциплинарных курсов	
Приложение 4. Рабочая программа учебной практики	

- Приложение 5. Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности)
- Приложение 6. Рабочая программа производственной практики (преддипломной)
- Приложение 7. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 8. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- Приложение 9. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по учебной практике по учебной практике
- Приложение 10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности)
- Приложение 11. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по производственной практике (преддипломной)
- Приложение 12. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации
- Приложение 13. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по междисциплинарному курсу «Маркетинг»
- Приложение 14. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по междисциплинарному курсу «Организация коммерческой деятельности»
- Приложение 15. Методические рекомендации по выполнению отчетов по учебной практике
- Приложение 16. Методические рекомендации по выполнению отчетов по производственной практике (по профилю специальности)
- Приложение 17. Методические рекомендации по выполнению отчетов по производственной практике (преддипломной) практике
- Приложение 18. Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ
- Приложение 19. Аннотации рабочих программ дисциплин
- Приложение 20. Аннотации рабочих программ практик
- Приложение 21. Аннотации программы государственной итоговой аттестации
- Приложение 22. Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации основной профессиональной программы среднего образования, и лицах, привлекаемых к реализации основной профессиональной программы высшего образования на иных условиях
- Приложение 24. Материально-технические условия реализации образовательной программы
- Приложение 25. Рабочая программа воспитания
- Приложение 26. Календарный план воспитательной работы
- Приложение 27. Экспертное заключение работодателей

1. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Нормативно-правовую базу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г., № 384.

3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 года), в редакции приказов Министерства образования и науки России от 29 декабря 2014 года № 1645, от 31 декабря 2015 года № 1578, от 29 июня 2017 года № 613;

4. Приказ Минобрнауки РФ от 30 августа 2013 г. № 1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам – образовательным программам начального, основного общего и среднего образования»;

5. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 14 июня 2013 года № 464 (зарегистрированный в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200) в редакции приказов Министерства образования и науки России от 22 января 2014 года № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580;

6. Приказ Министерства науки и просвещения и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован в Минюсте России 11 сентября 2020 г., регистрационный номер № 59778)

7. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 (ред. от 17.11.2017, с изм. от 21.05.2020) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306).

8. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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».

10. Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом особенностей федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФГАУ «ФИРО», 2015 г.)

11. Устав ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

12. Локальные нормативные акты ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

2. Общая характеристика подготовки специалистов среднего звена

Образовательная программа по специальности среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – ППССЗ, образовательная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности и с учетом требований работодателей.

ППССЗ СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного

питания, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

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

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим стандартом специальности.

При разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в сфере организации общественного питания.

2.1. Цели образовательной программы

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Формы обучения: очная.

2.1. Срок получения среднего профессионального образования

Сроки получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Сроки освоения основной образовательной программы

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

* Независимо от применяемых образовательных технологий.

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

2.3. Трудоемкость ППССЗ

Общая трудоемкость за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности на базе среднего общего образования составляет 3078 часов (147 недель), на базе основного общего образования 5184 часа (1 недель), включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ППССЗ.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников

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.

3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

3.3. Виды деятельности выпускников

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

4. Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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

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

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной профессии рабочих, должностям служащих.

5. Структура программы подготовки специалистов среднего звена

ППССЗ предусматривает изучение следующих *учебных циклов*:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественно-научного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются университетом.

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

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

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

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППСЗ как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Таблица 2

Структура программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть учебных циклов ППСЗ	3078	2052		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	630	420		
	В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и		48	ОГСЭ.01. Основы философии	<u>ОК 1 - 9</u>

<p>смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p> <p>знать:</p> <p>основные категории и понятия философии;</p> <p>роль философии в жизни человека и общества;</p> <p>основы философского учения о бытии;</p> <p>сущность процесса познания;</p> <p>основы научной, философской и религиозной картин мира;</p> <p>об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</p> <p>о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</p>				
<p>уметь:</p> <p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>знать:</p> <p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</p> <p>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;</p> <p>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</p>		48	ОГСЭ.02. История	<u>ОК 1 - 9</u>

	о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения				
	уметь: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности		162	ОГСЭ.03. Иностранный язык	<u>ОК 1 - 9</u>
	уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	324	162	ОГСЭ.04. Физическая культура	<u>ОК 2, 3, 6</u>
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	312	208		
	В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические			ЕН.01. Математика	<u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 1.1 - 1.3,</u> <u>2.1 - 2.3,</u> <u>3.1 - 3.4,</u> <u>4.1 - 4.4,</u> <u>5.1 - 5.2,</u> <u>6.1 - 6.5</u>

<p>модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности; знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ; основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности</p>				
<p>уметь: анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; знать: принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и</p>			<p>ЕН.02. Экологические основы природопользования</p>	<p><u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 1.1 - 1.3,</u> <u>2.1 - 2.3,</u> <u>3.1 - 3.4,</u> <u>4.1 - 4.4,</u> <u>5.1 - 5.2,</u> <u>6.1 - 6.5</u></p>

<p>экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории</p>				
<p>уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; знать: основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые</p>			<p>ЕН.03. Химия</p>	<p><u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 1.1 -</u> <u>1.3,</u> <u>2.1 - 2.3,</u> <u>3.1 - 3.4,</u> <u>4.1 - 4.4,</u> <u>5.1 - 5.2</u></p>

	<p>химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p>окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</p> <p>гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <p>тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p> <p>дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <p>роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>основы аналитической химии;</p> <p>основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>методы и технику выполнения химических анализов;</p> <p>приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>				
П.00	Профессиональный учебный цикл	2136	1424		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	624	416		
	<p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен: уметь:</p> <p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы</p>			ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p><u>ОК 1 - 9</u></p> <p><u>ПК 1.1 - 1.3,</u></p> <p><u>2.1 - 2.3,</u></p> <p><u>3.1 - 3.4,</u></p> <p><u>4.1 - 4.4,</u></p> <p><u>5.1 - 5.2,</u></p> <p><u>6.1 - 6.5</u></p>

<p>микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; знать: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств</p>				
<p>уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для</p>			<p>ОП.02. Физиология питания</p>	<p><u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 1.1 - 1.3,</u> <u>2.1 - 2.3,</u> <u>3.1 - 3.4,</u> <u>4.1 - 4.4,</u> <u>5.1 - 5.2,</u> <u>6.1 - 6.5</u></p>

<p>различных категорий потребителей; знать: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методики составления рационов питания</p>				
<p>уметь: 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 том числе с использованием специализированного программного обеспечения; знать: ассортимент и характеристики</p>			<p>ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<p><u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 1.1 - 1.3,</u> <u>2.1 -2.3,</u> <u>3.1 - 3.4,</u> <u>4.1 - 4.4,</u> <u>5.1 - 5.2,</u> <u>6.1 - 6.5</u></p>

<p>основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды снабжения;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</p>				
<p>уметь:</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p>			<p>ОП.04. Информационные технологии в профессиональной</p>	<p><u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 1.1 - 1.3,</u> <u>2.1 - 2.3,</u> <u>3.1 - 3.4,</u> <u>4.1 - 4.4,</u> <u>5.1 - 5.2,</u></p>

<p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</p> <p>применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>знать:</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>			<p>деятельность и</p>	<p><u>6.1 - 6.5</u></p>
<p>уметь:</p> <p>применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</p> <p>оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</p> <p>приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</p> <p>знать:</p> <p>основные понятия метрологии;</p> <p>задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</p> <p>формы подтверждения соответствия;</p>			<p>ОП.05. Метрология и стандартизация</p>	<p><u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 1.1 - 1.3,</u> <u>2.1 - 2.3,</u> <u>3.1 - 3.4,</u> <u>4.1 - 4.4,</u> <u>5.1 - 5.2,</u> <u>6.1 - 6.5</u></p>

<p>основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</p> <p>терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</p>				
<p>уметь:</p> <p>использовать необходимые нормативные правовые акты;</p> <p>защищать свои права в соответствии с <u>гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством</u> Российской Федерации;</p> <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</p> <p>знать:</p> <p>основные положения <u>Конституции</u> Российской Федерации;</p> <p>права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</p> <p>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</p> <p>организационно-правовые формы юридических лиц;</p> <p>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</p> <p>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;</p> <p>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</p> <p>право социальной защиты граждан;</p>			<p>ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности и</p>	<p><u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 1.1 - 1.3,</u> <u>2.1 - 2.3,</u> <u>3.1 - 3.4,</u> <u>4.1 - 4.4,</u> <u>5.1 - 5.2,</u> <u>6.1 - 6.5</u></p>

<p>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</p> <p>виды административных правонарушений и административной ответственности;</p> <p>механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</p>				
<p>уметь:</p> <p>рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</p> <p>анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>знать:</p> <p>основные положения экономической теории;</p> <p>принципы рыночной экономики;</p> <p>современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</p> <p>механизмы формирования заработной платы;</p> <p>формы оплаты труда;</p> <p>стили управления, виды коммуникации;</p> <p>принципы делового общения в коллективе;</p> <p>управленческий цикл;</p> <p>особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</p> <p>формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p>			<p>ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p>	<p><u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 1.1 - 1.3,</u> <u>2.1 - 2.3,</u> <u>3.1 - 3.4,</u> <u>4.1 - 4.4,</u> <u>5.1 - 5.2,</u> <u>6.1 - 6.5</u></p>
<p>уметь:</p> <p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски,</p>			<p>ОП.08. Охрана труда</p>	<p><u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 1.1 - 1.3,</u> <u>2.1 - 2.3,</u> <u>3.1 - 3.4,</u></p>

связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

знать:

системы управления охраной труда в организации;

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;

обязанности работников в области охраны труда;

фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными

4.1 - 4.4,
5.1 - 5.2,
6.1 - 6.5

<p>работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>				
<p>уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим; знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях</p>		68	ОП.09. Безопасность жизнедеятельности	<u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 1.1 - 1.3,</u> <u>2.1 - 2.3,</u> <u>3.1 - 3.4,</u> <u>4.1 - 4.4,</u> <u>5.1 - 5.2,</u> <u>6.1 - 6.5</u>

	<p>противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>				
ПМ.00	Профессиональные модули	1512	1008		
ПМ.01	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического</p>			МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 1.1 - 1.3</u>

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;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

ассортимент полуфабрикатов из 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;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят,

	<p>молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление			МДК.02.01. Технология	<u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 2.1 -</u>

<p>сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и 			<p>приготовле ния сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p><u>2.3</u></p>
---	--	--	---	-------------------

хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

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

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных

холодных соусов;
правила соусной композиции
сложных холодных соусов;
виды технологического
оборудования и производственного
инвентаря и его безопасное
использование при приготовлении
сложных холодных блюд и соусов;
технологии приготовления канапе,
легких и сложных холодных
закусок, блюд из рыбы, мяса и
птицы, соусов;
варианты комбинирования
различных способов приготовления
сложных холодных рыбных и
мясных блюд и соусов;
методы сервировки, способы и
температура подачи канапе, легких
и сложных холодных закусок, блюд
из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты оформления канапе,
легких и сложных холодных
закусок, блюд из рыбы, мяса и
птицы;
варианты оформления тарелок и
блюд сложными холодными
соусами;
технику приготовления украшений
для сложных холодных рыбных и
мясных блюд из различных
продуктов;
варианты гармоничного сочетания
украшений с основными
продуктами при оформлении
сложных холодных блюд из рыбы,
мяса и птицы;
гарниры, заправки и соусы для
холодных сложных блюд из рыбы,
мяса и птицы;
требования к безопасности
приготовления и хранения готовых
сложных холодных блюд, соусов и
заготовок к ним;
риски в области безопасности
процессов приготовления и
хранения готовой сложной холодной
кулинарной продукции;
методы контроля безопасности
продуктов, процессов
приготовления и хранения готовой

	холодной продукции			
ПМ.03	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организации 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>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей</p>		МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 3.1 - 3.4</u>

кулинарной продукции;
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
знать:
ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:
супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
варианты подбора пряностей и

приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

правила соусной композиции горячих соусов;

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

правила# подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в

	<p>зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>				
ПМ.04	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных</p>			МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 4.1 - 4.4</u>

кондитерских изделий;
организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
контроля качества и безопасности готовой продукции;
организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
уметь:
органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, 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 хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

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

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов

	<p>сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>				
ПМ.05	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p>			МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 5.1 - 5.2</u>

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;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;

использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

оценивать качество и безопасность готовой продукции;

оформлять документацию;

знать:

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное

использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологии приготовления сложных холодных десертов:

фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологии приготовления сложных горячих десертов:

суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих

	<p>десертов;</p> <p>основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>				
ПМ.06	<p>Организация работы структурного подразделения</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>планирования работы структурного подразделения (бригады);</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>принятия управленческих решений;</p> <p>уметь:</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>рассчитывать заработную плату;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p>знать:</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>способы и показатели оценки</p>			МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации	<u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 6.1 - 6.5</u>

	<p>качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>методику расчета выхода продукции;</p> <p>порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>методику расчета заработной платы;</p> <p>структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методики расчета экономических показателей</p>				
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				
	Вариативная часть учебных циклов ППССЗ (определяется образовательной организацией	1296	864		
	самостоятельно)				
	Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ	4374	2916		
УП.00	Учебная практика	28 нед.	1008		<u>ОК 1 - 9</u> <u>ПК 1.1 - 1.3,</u> <u>2.1 - 2.3,</u> <u>3.1 - 3.4,</u> <u>4.1 - 4.4,</u> <u>5.1 - 5.2,</u> <u>6.1 - 6.5</u>
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)				
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4 нед.			
ПА.00	Промежуточная аттестация	5 нед.			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.			
ГИА.01	Подготовка выпускной	4 нед.			

	квалификационной работы				
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.			

Дисциплины вариативной части представлены в учебном плане.

Таблица 3

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (пред дипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

6. Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена

1. Университет использует объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части и вводя новый междисциплинарный курс в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности ДГУНХ.

2. Для освоения обучающимися, в рамках профессионального модуля выбрана профессия согласно приложению к ФГОС СПО *Повар*;

3. ППССЗ ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО;

4. В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

5. Обучающимся обеспечена эффективная самостоятельная работа в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей;

6. Обучающиеся участвуют в формировании индивидуальной образовательной программы;

7. В университете сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, которые способствуют развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов:

8. В образовательном процессе в целях реализации компетентностного подхода используются активные и интерактивные формы проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

9. При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

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

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

11. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

12. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Выполнение курсового работы предусмотрено по дисциплине «Организация производства» и междисциплинарному курсу «Технология приготовления ложной горячей кулинарной продукции», реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

13. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

14. Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

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

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 52 недели из расчета, представленного в таблице 4:

Таблица 4.

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулы	11 нед.

16. Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций - групповые.

17. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

18. Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются

следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся ДГУНХ при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются университетом по каждому виду практики.

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

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

19. Реализация ППСЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

20. ППСЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППСЗ.

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

21. Реализация ППСЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППСЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

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

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

ДГУНХ предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

В учебном процессе используются следующие ЭБС:

<http://biblioclub.ru/> «Университетская библиотека онлайн».

<https://urait.ru/> «Образовательный портал Юрайт»

Перечень журналов, обеспечивающих реализацию ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» - https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=326147

2. Журнал «Контроль качества продукции: журнал для производителей продукции и экспертов по качеству» - https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=500727

3. Журнал «Вопросы детской диетологии» - <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446863>

22. Прием на обучение по ППССЗ за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных

бюджетов является общедоступным, если иное не предусмотрено частью 4 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Финансирование реализации ППСЗ осуществляется в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

23. Университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

*Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских
и других помещений*

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

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

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ППСЗ обеспечивает:

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

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

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

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

21. Реализация ППСЗ осуществляется университетом на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

7. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Оценка качества освоения ППСЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются университетом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены ДГУНХ, а для промежуточной аттестации по профессиональным

модулям и для государственной итоговой аттестации – разработаны и утверждены ДГУНХ после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности университетом в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусмотрена оценка результатов освоения основ военной службы.

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

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематики выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

8. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена

Содержание и организация образовательного процесса при реализации образовательной программы регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программы учебных дисциплин,

междисциплинарных курсов, программами учебных и производственных практик, государственной итоговой аттестации, фондами оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебным практикам, производственным практикам, государственной итоговой аттестации, а также методическими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Учебный план

Учебный план образовательной программы определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения курсов, дисциплин, междисциплинарных курсов, практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Учебный план приведен в Приложении 1.

Календарный учебный график

В календарном учебном графике отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ППССЗ, обеспечивающих формирование компетенций.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

Рабочие программы дисциплин и междисциплинарных курсов

В образовательной программе приведены рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) и междисциплинарных курсов. В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Рабочие программы дисциплин и междисциплинарных курсов приведены в Приложении 3.

Рабочие программы практик

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей

При проведении практики образовательная деятельность в университете организована в форме практической подготовки.

Рабочие программы практик дана в Приложении 4, 5,6.

Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена и направлена на установление уровня подготовки выпускников к выполнению профессиональных задач и соответствия уровня профессиональной подготовки требованиям ФГОС СПО.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 7.

Фонды оценочных средств

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам приведены в Приложении 8.

Фонды оценочных средств по учебной практике представлены в Приложении 9.

Фонды оценочных средств по производственной практике (по профилю специальности) представлены в Приложении 10.

Фонды оценочных средств по производственной практике (преддипломной) представлены в Приложении 11.

Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации приведен в Приложении 12.

Методические материалы

Образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ:

1. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Организация производства» для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 13).

2. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 14).

3. Методические рекомендации по выполнению отчетов по учебной практике для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 15).

4. Методические рекомендации по выполнению отчетов по производственной практике (по профилю специальности) для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 16).

5. Методические рекомендации по выполнению отчетов по производственной практике (преддипломной) для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 17).

6. Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 18).

9. Организация воспитательной работы

Воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и

государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Процесс воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, организуется в соответствии с включенными в образовательную программу рабочей программой воспитания (*Приложение 25*) и календарным планом воспитательной работы (*Приложение 26*).

10. Регламент обновления программы подготовки специалистов среднего звена

ДГУНХ ежегодно обновляет программу подготовки специалистов среднего звена в части общей характеристики учебного плана, календарного учебного графика, содержания рабочих программ дисциплин и междисциплинарных курсов, программ всех видов практик, программы государственной итоговой аттестации, фондов оценочных средств, методических материалов, иных компонентов с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Порядок, форма и условия проведения обновления ППСЗ устанавливаются локальным нормативным актом университета.

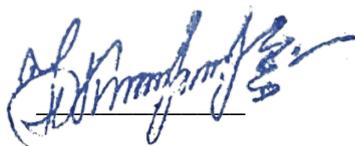
**ЛИСТ СОГЛАСОВАННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В
ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Год изменения – 2020 г.

Компоненты ОПОП	Изменение
Календарный учебный график	Проведена корректировка учебного процесса с учетом каникул

«Согласовано»:

Председатель Учебно - методического совета ДГУНХ, д.э.н., профессор



Казаватова Н.Ю.
«28» марта 2020 г.

Руководитель образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)



Атаева Т.А.
«28» марта 2020 г.

Зав. кафедрой «Маркетинг и коммерция», к.э.н., доцент



Келеметова С.И.
«28» марта 2020 г.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В
ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Год изменения – 2020 г.

Компоненты ОПОП	Изменение
Календарный учебный график	Проведена корректировка учебного процесса с учетом нерабочих праздничных дней.

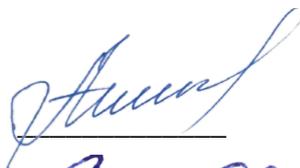
«Согласовано»:

Председатель Учебно - методического совета ДГУНХ, д.э.н., профессор



Казаватова Н.Ю.
«30» апреля 2020 г.

Руководитель образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)



Атаева Т.А.
«30» апреля 2020 г.

Зав. кафедрой «Маркетинг и коммерция», к.э.н., доцент



Келеметова С.И.
«30» апреля 2020 г.

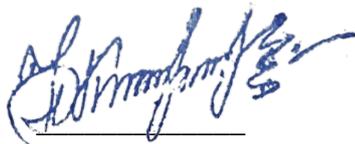
**ЛИСТ СОГЛАСОВАННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В
ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Год изменения – 2020 г.

Компоненты ОПОП	Изменение
Календарный учебный график	Проведена корректировка учебного процесса с учетом нерабочих дней.

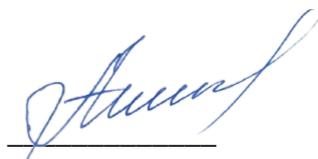
«Согласовано»:

Председатель Учебно - методического совета ДГУНХ, д.э.н., профессор



Казаватова Н.Ю.
«22» июня 2020 г.

Руководитель образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)



Атаева Т.А.
«22» июня 2020 г.

Зав. кафедрой «Маркетинг и коммерция», к.э.н., доцент



Келеметова С.И.
«22» июня 2020 г.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В
ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Год изменения – 2020 г.

Компоненты образовательной программы	Изменение
Характеристика	1. В нормативные документы. 2. Материально-техническое и учебно - методические обеспечение. 3. В кадровое обеспечение.
Учебный план	В части реализации выделения количества недель на проведение учебной и производственной практики (по профилю специальности) Пересмотра компетенций дисциплина вариативной части
Рабочие программы дисциплин, практик, программы ГИА	1. В перечень основной и дополнительной литературы. 2. В перечень лицензионного программного обеспечения. 3. В материально-техническое обеспечение.
Учебно-методические обеспечение	1. В тематику курсовых работ. 2. В тематику выпускных квалификационных работ.
Оценочные материалы	1. В оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам. 2. В оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности) 3. В оценочные материалы для проведения государственной итоговой аттестации

«Согласовано»:

Председатель Учебно - методического совета ДГУНХ, д.э.н., профессор



Казаватова Н.Ю.
«30» июня 2020 г.

Руководитель образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)



Атаева Т.А.
«30» июня 2020 г.

Зав. кафедрой «Маркетинг и коммерция», к.э.н., доцент



Келеметова С.И.
«30» июня 2020 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Год изменения – 2020 г.

Компоненты ОПОП	Изменение
Учебный план	1. В части реализации дисциплин и практик в форме практической подготовки.
Рабочие программы дисциплин, программы практик, программы ГИА	1. В части реализации дисциплин и практик в форме практической подготовки.

«Согласовано»:

Председатель Учебно - методического совета ДГУНХ, д.э.н., профессор

Казаватова Н.Ю.
«22» сентября 2020 г.

Руководитель образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Атаева Т.А.
«22» сентября 2020 г.

Зав. кафедрой «Маркетинг и коммерция», к.э.н., доцент

Келеметова С.И.
«22» сентября 2020 г.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В
ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Год изменения – 2021 г.

Компоненты образовательной программы	Изменение
Характеристика	1. В нормативные документы. 2. Материально-техническое и учебно - методические обеспечение. 3. В кадровое обеспечение.
Учебный план	В части реализации дисциплин и практик в форме практической подготовки.
Рабочие программы дисциплин, практик, программы ГИА	1. В перечень основной и дополнительной литературы. 2. В перечень лицензионного программного обеспечения. 3. В материально-техническое обеспечение.
Учебно-методические обеспечение	1. В тематику курсовых работ. 2. В тематику выпускных квалификационных работ.
Оценочные материалы	1. В оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам. 2. В оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практикам с учетом практической подготовки 3. В оценочные материалы для проведения государственной итоговой аттестации

«Согласовано»:

Председатель Учебно - методического совета ДГУНХ, д.э.н., профессор

Казаватова Н.Ю.
«29» мая 2021 г.

Руководитель образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Атаева Т.А.
«29» мая 2021 г.

Зав. кафедрой «Маркетинг и коммерция», к.э.н., доцент

Келеметова С.И.
«29» мая 2021 г.