

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области  
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Шиловский агротехнологический техникум»

Согласовано:  
Генеральный директор ООО  
«Шиловский хлебокомбинат»

\_\_\_\_\_ М.И. Савушкина  
« 28 » \_\_\_\_\_ августа 2019 г.

Утверждаю:  
Директор ОГБПОУ «ШАТ»

\_\_\_\_\_ О.О. Яковлев  
« 28 » \_\_\_\_\_ августа 2019 г.

Основная образовательная программа  
среднего профессионального образования

*по специальности*

19.02.10 Технология продукции общественного

**ПИТАНИЯ**

*квалификация*

Техник - технолог

2019 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

		<b>Стр.</b>
	<b>Пояснительная записка</b>	<b>3</b>
	<b>Общие положения</b>	<b>5</b>
1.1	Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	<b>5</b>
1.2	Нормативный срок освоения программы	<b>6</b>
<b>2.</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы</b>	<b>7</b>
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности	<b>7</b>
2.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции	<b>7</b>
2.3.	Специальные требования	<b>10</b>
<b>3.</b>	<b>Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса</b>	<b>12</b>
3.1	Учебный план	<b>12</b>
3.2.	Календарный учебный график	<b>17</b>
3.3.	Аннотации программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	<b>20</b>
3.4 и 3.5	Программы учебной и производственных практик	<b>66</b>
<b>4.</b>	<b>Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы</b>	<b>71</b>
<b>5.</b>	<b>Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы</b>	<b>82</b>
5.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся	<b>82</b>
5.2.	Итоговая государственная аттестация выпускников	<b>82</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки), реализуемая ОГБПОУ «ШАТ», утвержденная приказом МОиН РФ от «22» апреля 2014г. №384.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов: общепрофессионального, профессионального; разделов: физическая культура, учебная практика (производственное обучение), производственная практика; промежуточная аттестация; государственная (итоговая) аттестация.

Вариативная часть представлена учебными дисциплинами: «Организация предпринимательской деятельности», дополнением профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, программ практик и общепрофессиональных дисциплин фрагментами регионально-значимого содержания в виде тем, разделов, учебных элементов. Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Максимальный объём нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объёме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации основной профессиональной образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю профессии и преддипломная. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012года;
- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г.);
- нормативно-методические документы Минобрнауки России:
  - Федеральный Базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования (Приказ Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312);
  - Приказ Минобрнауки России от 28.09.2009 г. № 355 « Об утверждении Перечня специальностей среднего профессионального образования»;
  - Приказ Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», утверждённый приказом Министерства образования РФ от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования»;
  - Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (Письмо Минобрнауки России от 29.05. 2007 г № 03-1180);
  - Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования /среднего профессионального образования (письмо Департамента профессионального образования Минобрнауки России совместно с Федеральным институтом развития образования от 20.10.2010 № 12-696);
  - Примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий НПО и специальностей СПО (одобренны Департаментом

государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 16.04.2008 г.)

- Об утверждении Положения о формах получения выпускниками образовательных учреждений золотой и серебряной медалей «За особые успехи в учении» (Приказ Минобрнауки России зарегистрирован в Минюсте России от 30.03.2010 № 16760)

## **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

<b>Образовательная база приема</b>	<b>Наименование квалификации базовой подготовки</b>	<b>Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования</b>
на базе основного общего образования	Техник-технолог	3 года 10 месяцев*

\* Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку специалистов на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

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

*Объекты профессиональной деятельности выпускника:* 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.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

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

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

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

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

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

ВПД 6. Организация работы структурного подразделения.

ВПД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

Код	Наименование
<b>ВПД 1:</b>	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
<b>ВПД 2</b>	5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
<b>ВПД 3:</b>	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.
<b>ВПД 4:</b>	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.
<b>ВПД 5:</b>	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.
<b>ВПД 6:</b>	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.
<b>ВПД 7:</b>	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

### Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
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.
ОК10:	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

ОГБПОУ «ШАТ» при подготовке кадров по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (на основании Федерального Закона № 307 и Постановления Правительства РФ № 1015 от 24.12.2008 г. « Об утверждении правил участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области образования») учитывает: группу региональных требований к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей основной профессиональной образовательной программы ОПОП, связанных с производственными технологиями, предметами и средствами труда, особенностями организации труда на предприятиях Рязанской области. Вариативная часть представлена учебными дисциплинами: «Организация предпринимательской деятельности», дополнением профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, программ практик и общепрофессиональных

дисциплин фрагментами регионально-значимого содержания в виде тем, разделов, учебных элементов.

### 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ  
«ШАТ»

\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ О.О. Яковлев  
2019 г.

#### УЧЕБНЫЙ ПЛАН программы подготовки специалистов среднего звена

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШИЛОВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
код наименование специальности

по программе базовой подготовки на базе основного общего образования

квалификация Техник- технолог

форма обучения Очная

нормативный срок освоения ППССЗ 3 г 10 м год начала подготовки по УП 2015

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный профиль  
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

Специальность 19.02.10 "Технология продукции общественного питания"

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение по семестрам			Количество контрольных работ	Макс. учебная нагрузка	Самост. учебная нагрузка студента ч.	Обязательные учебные занятия ч.			Распределение обязательных учебных занятий по курсам								
		Экзамен	Курсовой проект (работы)	Зачет				Всего	в том числе		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
									Занятия на уроках	Лаб. раб. практич занятия	Курс. проект (работы)	1 семестр неделя 16	2 семестр неделя 23	3 семестр неделя 16	4 семестр неделя 15	5 семестр неделя 11	6 семестр неделя 16	7 семестр неделя 9	8 семестр неделя 10
1	2	3	4	5	5	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>ООО</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>					<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>											
<b>ОДБ</b>	<b>Базовые общеобразовательные дисциплины</b>					<b>1627</b>	<b>542</b>	<b>1085</b>	<b>780</b>	<b>265</b>		<b>492</b>	<b>593</b>						
ОДБ. 01	Русский язык	}2				117	39	78	78			32/2	46/2						
ОДБ. 02	Литература					176	59	117	117			48/3	69/3						
ОДБ. 03	Иностранный язык					175	58	117	39	78			52/2	65/2					
ОДП. 04	Математика	2				234	78	156	156			78/8	78/8						
ОДБ. 05	История	2				176	59	117	117			52/3	65/3						
ОДБ. 06	Физическая культура					175	58	117	17	100		52/3	65/3						
ОДБ. 07	ОБЖ					105	35	70	25	45		35/2	35/2						
ОДБ. 08	Физика	2				145	48	97	71	26 л		48/4	49/4						
ОДБ. 09	Обществознание (включая Экономику и право)					162	54	108	108			39/3	69/3						
ОБД. 10	География					108	39	72	72			36/4	36/4						
ОДБ. 11	Экология					54	18	36	20	10+6э		20/2	16/2						
<b>ОДП</b>	<b>Профильные общеобразовательные дисциплины</b>					<b>478</b>	<b>159</b>	<b>319</b>	<b>191</b>	<b>128</b>		<b>147</b>	<b>172</b>						
ОДП. 01	Информатика					150	50	100	30	40л+30пр		45/2	55/2						
ОДП. 02	Химия	2				162	54	108	50	38+20		47/2	61/2						
ОДБ. 03	Биология					108	36	72	72			36	36						
ОДБ. 04	Эффективное поведение на рынке труда					58	19	39	39			19/1	20/1						
<b>ОГСЭ. 00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>					<b>753</b>	<b>251</b>	<b>502</b>	<b>314</b>	<b>188</b>				<b>208</b>	<b>98</b>	<b>40</b>	<b>64</b>	<b>46</b>	<b>46</b>
ОГСЭ. 01	Основы философии	}3				72	24	48	40	8				48/3					
ОГСЭ. 02	История					72	24	48	40	40	8				48/3				

ОГСЭ. 03	Иностранный язык			3-7,8	3	243	81	162		162			32/7	32/7	20/7	32/7	23/2	23/2
ОГСЭ. 04	Физическая культура			3-7,8		243	81	162	162				32/2	32/2	20/2	32/2	23	23
ОГСЭ. 05	Русский язык, культура речи			3		72	24	48	38	10			48/3					
ОГСЭ. 06	Психология и этика профессиональной деятельности					51	17	34	34					34/2				
<b>ЕН. 00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>					<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>107</b>	<b>101</b>			<b>38</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>60</b>		
ЕН. 01	Математика			4		75	25	50	25	25				50/3				
ЕН. 02	Экологические основы природопользования					57	19	38	24	14			38/2					
ЕН. 03	Химия				5,6	180	60	120	58	62					60/5	60/3		
<b>П. 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>																	
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>					<b>1167</b>	<b>389</b>	<b>778</b>	<b>438</b>	<b>338</b>			<b>150</b>	<b>152</b>	<b>124</b>	<b>12</b> <b>4</b>	<b>114</b>	<b>114</b>
ОП. 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве				3,4	63	21	42	28	14			20	22				
ОП. 02	Физиология питания			3,4		48	16	32	20	12			16	16/2				
ОП. 03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	8				63	21	42	30	10							21/2	21/2
ОП. 04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5,6		72	24	48	8	40					28/3	20		
ОП. 05	Метрология и стандартизация				5,6	72	24	48	38	10					20/5	28/5		
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности			7,8		48	16	32	24	8							16	16
ОП. 07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		7		7,8	105	35	70	58	12							35	35
ОП. 08	Охрана труда					48	16	32	22	10					16/1	16/1		
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	6				102	34	68	20	48					34/4	34/4		
ОП. 10	Организация производства продукции о/п	4	4			120	40	80	60	20			40/2	40/2				
ОП. 11	Оборудование предприятия о/п	4				102	34	68	28	40			34/2	34/2				
ОП. 12	Товароведение пищевых продуктов	4				120	40	80	40	40			40/2	40/2				
ОП. 13	Бух.учет в о/п	8				126	42	84	30	54							42/3	42/3
ОП. 14	Электротехника и электронная техника			5,6		78	26	52	32	20					26/2	26/2		
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>					<b>2142</b>	<b>714</b>	<b>1428</b>										

<b>ПМ. 01.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции</b>					<b>315</b>	<b>105</b>	<b>210</b>					<b>102</b>	<b>108</b>				
МДК. 01.01	Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	4		3		315	105	210	90	108	12		102/2	108/2				
	учебная практика							180/5н					3н	2н				
	производственная практика							144/4н						4н				
<b>ПМ. 02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>					<b>309</b>	<b>103</b>	<b>206</b>						<b>89</b>	<b>59</b>	<b>58</b>		
МДК. 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		6			309	103	206	94	91				89	59	58		
	учебная практика							108/3н						2н	1н			
	производственная практика							72/2н							2н			
<b>ПМ. 03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>					<b>504</b>	<b>168</b>	<b>336</b>							<b>82</b>	<b>104</b>	<b>108</b>	<b>42</b>
МДК. 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	7,8	8	4		504	168	336	162	154	20				82	104	108/2	42/4
	учебная практика							72/2н							1н			1н
	производственная практика							72/2н							1н	1н		
<b>ПМ. 04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>					<b>309</b>	<b>103</b>	<b>206</b>	<b>103</b>	<b>103</b>					<b>103</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	
МДК. 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5,6				309	103	206	103	103					103/3	103/3		
	учебная практика							72/2н							2н			
	производственная практика							108/3н								3н		
<b>ПМ. 05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>					<b>204</b>	<b>68</b>	<b>136</b>								<b>92</b>	<b>44</b>	
МДК. 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		7			204	68	136								92	44	

	учебная практика						36/1н										1н		
	производственная практика						36/1н										1н		
<b>ПМ. 06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>				<b>183</b>	<b>61</b>	<b>122</b>										<b>61</b>	<b>61</b>	
МДК. 06.01	Управление структурным подразделением организации	7,8		6	183	61	122										61/2	61/2	
	учебная практика						72/2н											2н	
	производственная практика						36/1н											1н	
<b>ПМ. 07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>				<b>318</b>	<b>106</b>	<b>212</b>										<b>106</b>	<b>106</b>	
МДК. 07.01	Профессия «Повар»	7,8		6	218	72	145										73/2	72/2	
МДК. 07.02	Профессия «Кондитер»			7	100	34	67										33	34	
	<b>Всего по циклам</b>				6480	2160	4320												
<b>УП. 00</b>	<b>учебная практика</b>						28н												
<b>ПП. 00</b>	<b>производственная практика (практика по профилю специальности)</b>																		
<b>ПДП. 00</b>	<b>производственная практика (преддипломная практика)</b>						4н												
<b>ПА. 00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>						5н												
<b>ГИА. 0</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>						6н												
<b>ГИА. 01</b>	<b>Подготовка выпускной квалификационной работы</b>						4н												
<b>ГИА. 02</b>	<b>Защита выпускной квалификационной работы</b>						2н												
<b>ВК. 00</b>	<b>Время каникулярное</b>						23												
	<b>Всего</b>						147												
	<b>Итого часов в неделю:</b>											36	36	30 т. 6 у.п.	28 т. 8 у.п.	36	36	36	36





## **Пояснительная записка**

1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан на основе ФГОС по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г., и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования.

2. Организация учебного процесса. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ. Максимальный объем аудиторной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. В образовательном учреждении установлена шестидневная рабочая неделя. Продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами). Выполнение курсовых работ в рамках ПМ.01 и ПМ.02 рассматривается как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на освоение профессиональных модулей. Консультации (индивидуальные и групповые) для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в рамках профессиональных модулей объемом 28 недель реализуется концентрированно в несколько периодов. Производственная (преддипломная) практика в количестве 4 недель реализуется перед ГИА и направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Обязательное требование- соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

3. Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования ( профильное обучение) в пределах программы подготовки специалистов среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

4. Формирование вариативной части ППССЗ. Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть ППССЗ 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" (около 30 % дисциплин) направлена на формирование общих и профессиональных

компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности. В цикл ОГСЭ введены дисциплины Русский язык и культура речи, Основы психологии с целью получения дополнительных знаний для обеспечения конкурентоспособности и возможности продолжения образования выпускников. Увеличение объема времени, отведенного на освоение обязательной части ППССЗ, обусловлено необходимостью повышения уровня подготовленности обучающихся в условиях жесткой конкуренции на современном рынке труда.

5. Порядок аттестации обучающихся. Текущий контроль знаний проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на изучение соответствующего модуля или дисциплины непосредственно после завершения изучения дисциплины. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится 2 раза в год в формате сессии продолжительностью 1 неделя в семестр. Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен( квалификационный), который проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение всех элементов профессионального модуля-МДК и всех видов практик. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов-10 (без учета зачетов по физической культуре). Для проведения государственной (итоговой) аттестации предусмотрено 6 недель (в соответствии с ФГОС), в том числе 4 недели на подготовку выпускной квалификационной работы и 2 недели на защиту выпускной квалификационной работы.

### 3.3 Аннотации рабочих программ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### «Русский язык»

##### 1. Цель учебной дисциплины:

□ **воспитание** гражданина и патриота, формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;

□ **дальнейшее развитие и совершенствование** способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

□ **освоение знаний** о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;

□ **овладение умениями** опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;

□ **применение** полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

##### 2. Место учебной дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Русский язык» (ОДБ.01) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Русский язык» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Для освоения дисциплины «Русский язык» студенты используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Культура речи», «Иностранный язык» на предыдущем уровне образования.

Освоение дисциплины «Русский язык» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Русский язык и культура речи», «Иностранный язык», «История», а также курсов по выбору студентов.

##### 3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
  - анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
  - проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; аудирование и чтение
  - использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
  - извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- говорение и письмо
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
  - применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
  - соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
  - соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе, при обсуждении дискуссионных проблем;
  - использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

**В результате освоения учебной дисциплины студент должен:**

**знать:**

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и**

**повседневной жизни для:**

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа;

приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

□ развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

□ увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

□ совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

□ самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

**4. Составитель: Тимохина Л.А.**

### **«Литература»**

**1. Цель учебной дисциплины:** формирование у студентов коммуникативной компетентности: коммуникативные способности, коммуникативные умения и навыки;

систему коммуникативных знаний литературы.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Литература» (ОДБ.02) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Литература» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Для освоения дисциплины «Литература» обучающие используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Культура речи», «Иностранный язык» на предыдущем уровне образования.

Освоение дисциплины «Литература» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Русский язык и культура речи» «Иностранный язык», «История», а также курсов по выбору студентов.

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

**В результате освоения учебной дисциплины студент должен:**

**знать:**

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

**уметь:**

- воспроизводить содержание литературного произведения;

- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
  - соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
  - определять род и жанр произведения;
  - сопоставлять литературные произведения;
  - выявлять авторскую позицию;
  - выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
  - аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
  - писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**
- создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
  - участия в диалоге или дискуссии;
  - самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
  - определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
  - определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

**4. Составитель: Тимохина Л.А.**

### **«Иностранный язык»**

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

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Иностранный язык» (ОДБ 03) относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности **19.02.10**

**Технология продукции общественного питания.**

Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессий начального

профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Для освоения дисциплины «Иностранный язык» обучающиеся используют знания, умения, навыки полученные в ходе изучения предметов «Русский язык», «География», «История», «Литература».

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного изучения дисциплин профессионально направленного модуля.

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

#### **Речевые умения согласно требованиям стандарта.**

##### **Социокультурные знания и умения**

Развитие страноведческих знаний и умений, основанных на сравнении фактов родной культуры и культуры стран изучаемого языка. Увеличение их объема за счет новой тематики и проблематики речевого общения, в том числе межпредметного характера.

##### **Компенсаторные умения**

Совершенствование следующих умений: пользоваться языковой и контекстуальной догадкой при чтении и аудировании; прогнозировать содержание текста по заголовку/началу текста, использовать текстовые опоры различного рода (подзаголовки, таблицы, графики, шрифтовые выделения, комментарии, сноски); игнорировать лексические и смысловые трудности, не влияющие на понимание основного содержания текста, использовать переспрос и словарные замены в процессе устноречевого общения.

##### **Учебные умения**

Дальнейшее развитие общеучебных умений, связанных с приемами самостоятельного приобретения знаний: использовать двуязычный и одноязычный словари и другую справочную литературу, ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, обобщать информацию, фиксировать содержание сообщений, выделять нужную/основную информацию из различных источников на изучаемом иностранном языке.

Развитие специальных учебных умений: интерпретировать языковые средства, отражающие особенности иной культуры, использовать выборочный перевод для уточнения понимания иноязычного текста.

#### **В результате изучения дисциплины студент должен:**

##### **знать**

*значения новых лексических единиц*, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;

*значение изученных грамматических явлений* в расширенном объеме (видо-временные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен);

*страноведческую информацию*, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;



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

*в области говорения*

вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках тематики старшего этапа обучения), беседовать о себе, своих планах;

участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/ прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;

рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;

*в области аудирования*

относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из аудио- и видеотекстов различных жанров: функциональных (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;

*в области чтения*

читать аутентичные тексты различных жанров: публицистические, художественные, научно-популярные, функциональные, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое), в зависимости от коммуникативной задачи;

*в области письменной речи*

писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;

**владеть способами познавательной деятельности:**

*применять информационные умения, обеспечивающие самостоятельное приобретение знаний: ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, выделять, обобщать и фиксировать необходимую информацию из различных источников, в том числе из разных областей знаний;*

*понимать контекстуальное значение языковых средств, отражающих особенности иной культуры;*

*пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, перифразом;*

*прогнозировать содержание текста по его заголовку и/или началу; использовать словарь, текстовые опоры различного рода (сноски, комментарии, схемы, таблицы).*

**4. Составитель: Дюдикова Т.Н.**

**«История»**

**1. Цель дисциплины:** формирование исторического мышления как основы формирования гражданской идентичности ценностно-ориентированной личности.

**2. Место дисциплины в структуре ОПП:**

Дисциплина «История» (ОДБ.05) относится к обязательной части и входит в состав

общеобразовательного цикла по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «История» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Для освоения дисциплины учащиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин: «Обществознание», «География».

Освоение дисциплины «История» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла: ОГСЭ.01 «Основы философии», ОГСЭ.05 «Социальной психологии», профессионального цикла (ОП.00):

дисциплин (ОПД.06) «Экономика организации», (ОПД.10) «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», (ОПД.11) «Правовые основы профессиональной деятельности».

### **3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности

оценивание усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей,

обеспечивающее личностный моральный выбор

формулирование познавательной цели;

поиск и выделение информации;

анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных)

синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;

подведение под понятие, выведение следствий;

построение логической цепи рассуждений;

формулирование проблемы;

самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового

характера.

определение цели, функций участников, способов взаимодействия.

управление поведением партнёра точно выразить свои мысли (контроль, коррекция, оценка действий партнёра умение с достаточной полнотой и точностью выразить свои мысли).

Целеполагание (постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно).

Планирование (определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий).

- Оценка (выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения).

### **В результате освоения учебной дисциплины студент должен:**

#### **уметь:**

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

#### **знать/понимать:**

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- основные исторические термины и даты;**

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

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

### **4. Составитель: Изранцев В.Н.**

## **«Обществознание»**

### **1. Цель дисциплины:**

Формирование у студентов духовно нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации; воспитанию гражданской ответственности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям; овладение системой знаний об обществе, необходимых для успешной социализации личности.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Обществознание» (ОДБ.09) относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Обществознание» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности, сформированные в ходе изучения дисциплин «Естествознание», «История», «География».

Освоение дисциплины «Обществознание» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла: (ОГСЭ.01) «Основы философии», (ОГСЭ.02) «Истории», профессионального цикла (ОП.00): дисциплин (ОПД.06) «Экономика организации», (ОПД.10) «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», (ОПД.11) «Правовые основы профессиональной деятельности».

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности
- оценивание усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации;
- анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных)
- синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- построение логической цепи рассуждений;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.
- определение цели, функций участников, способов взаимодействия.
- управление поведением партнёра точно выразить свои мысли (контроль, коррекция, оценка действий партнёра умение с достаточной полнотой и точностью выразить свои мысли).
- Целеполагание (постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно).
- Планирование (определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий).
- Оценка (выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения).

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» обучающийся должен:

**знать/понимать**

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

**уметь**

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

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

**4. Составитель: Изранцев В.Н.**

### «Химия»

**1. Цель дисциплины:** Формирование знаний о химической составляющей естественно-

научной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях.

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Химия» (ОДП.02) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Химия» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Для освоения дисциплины «Химия» обучающиеся используют знания, умения, навыки и способы деятельности сформированные в ходе изучения предметов «Физика», «Математика», «Иностранный язык», «Биология».

Освоение дисциплины «Химия» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионально направленного модуля.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности.
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации
- знаково-символические
- моделирование
- анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных)

- синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- построение логической цепи рассуждений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование.
- формулирование проблемы;
- определение цели, функций участников, способов взаимодействия.
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.
- постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно.
- определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата;
- составление плана и последовательности действий, выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

**В результате изучения дисциплины студент должен**

**Уметь:**

- работать с веществами, химической природы;
- выполнять простые химические опыты;
- проводить химические реакции;
- составлять формулы химических соединений;

**Знать:**

- периодическую таблицу и химические элементы входящие в неё;
- основные законы химии;
- относительную атомную массу каждого химического элемента;
- формулы химических соединений;
- основные химические понятия, существующие в химии;

**4. Составитель: Тимакова Л.В.**

### «Биология»

**1. Цель дисциплины:** формирование знаний о биологических объектах, закономерностях;

места и роли человека в природе; об эволюции органического мира.

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Биология» (ОДБ.03) входит в общеобразовательный цикл основной

профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Биология» для профессий начального профессионального

образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Освоение учебной дисциплины «Биология» базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении предметов «Химия», «Физика», «География» в основной школе.

Одновременно сам предмет биологии является базовым для изучения дисциплин «Экологические основы природопользования».

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности;
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации;
- анализ с целью выделения признаков;
- выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов;
- построение логической цепи рассуждений;
- доказательство;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно;
- определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата;
- составление плана и последовательности действий;
- выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

### **В результате изучения обучающийся должен:**

#### **знать:**

- признаки биологических объектов;
- сущность биологических процессов;

#### **уметь:**

#### **объяснять:**

- общность происхождения и эволюцию растений и животных; роль различных организмов в жизни человека и собственной деятельности;
- взаимосвязи организмов и окружающей среды; роль биологического разнообразия в сохранении биосферы; необходимость защиты окружающей среды;
- место и роль человека в природе; взаимосвязи человека и окружающей среды;

#### **проводить простые биологические исследования:**

- рассматривать на готовых микропрепаратах и описывать биологические объекты;



- выявлять изменчивость организмов, приспособление организмов к среде обитания, типы взаимодействия популяций разных видов в экосистеме;
  - сравнивать биологические объекты;
  - анализировать и оценивать влияние факторов окружающей среды, последствий деятельности человека в экосистемах;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**
- соблюдения мер профилактики заболеваний; вредных привычек (курение, алкоголизм, наркомания), инфекционных и простудных заболеваний;
  - рациональной организации труда и отдыха, соблюдения правил поведения в окружающей среде.

**4. Составитель: Тимакова Л.В.**

### «Физическая культура»

#### **1. Цель учебной дисциплины:**

Формирование здорового образа жизни и спортивного стиля жизни, воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в физическом саморазвитии и самосовершенствовании.

#### **2. Место учебной дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Физическая культура» (ОДБ.06) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

#### **3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- формирование основ гражданской идентичности личности
- способность к мобилизации сил и энергии;
- способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий

**В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать\понимать:**

влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

**уметь:**

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

**4. Составитель: Катерин Д.В.**

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

**1. Цель дисциплины:** формирование систематизированных знаний по основам

безопасности жизнедеятельности

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» (ОДБ.09) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и относится к обязательной части.

Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Для освоения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обучающие используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Биология», «История», «Физическая культура».

Освоение дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является необходимой для формирования культуры безопасности жизнедеятельности.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- формирование основ гражданской идентичности личности
- способность к мобилизации сил и энергии;
- способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий

**В результате изучения дисциплины студент должен:**

**знать**

- основы здорового образа жизни и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту; альтернативной гражданской службы;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;
- уметь выполнять последовательно действия при возникновении пожара в жилище и использовать подручные средства для ликвидации очагов возгорания;
- действовать согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!» и комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей, ценностей и продуктов питания в случае эвакуации населения;
- применять элементарные способы самозащиты в конкретной ситуации криминогенного характера;
- правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- ориентироваться на местности, подавать сигналы бедствия, добывать огонь, воду и пищу в случае автономного существования в природной среде;
- правильно пользоваться средствами индивидуальной защиты (противогазом, респиратором, ватно-марлевой повязкой, индивидуальной медицинской аптечкой);
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- вести здоровый образ жизни;
- правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях;
- уметь пользоваться бытовыми приборами, лекарственными препаратами и средствами бытовой химии, бытовыми приборами экологического контроля качества окружающей среды и продуктов питания;
- соблюдать общие требования безопасности при пользовании транспортными средствами, при нахождении на улице, правила поведения на воде, меры пожарной и инфекционной безопасности;
- оказывать первую медицинскую помощь в неотложных ситуациях;
- вызывать (обращаться за помощью) в случае необходимости соответствующие службы экстренной помощи.

**4. Составитель: Богин А.С.**

## «Математика»

**1. Цель дисциплины:** дать студентам базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением.

### **2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Математика» (ОДП.04) является профильной, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Математика» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

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

В результате изучения дисциплины студент должен *знать/понимать*

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике;

широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;

- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;

- вероятностный характер различных процессов окружающего мира;

### Алгебра

*уметь*

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы, находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;

- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;

- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

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

- практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

### Функции и графики

#### *уметь*

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

### Начала математического анализа

#### *уметь*

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

### Уравнения и неравенства

#### *уметь*

- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
  - построения и исследования простейших математических моделей.

## Комбинаторика, статистика и теории вероятностей

*уметь*

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

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

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

## Геометрия

*уметь*

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

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

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

**4. Составитель: Яблокова С.А.**

## «Физика»

**1. Цель дисциплины:** формирование научного мировоззрения, представления о современной картине мира, освоение основных приемов и методов познавательной деятельности, необходимых современному квалифицированному специалисту области техники и производства.

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Учебная дисциплина «Физика» (ОДБ.08.) является профильной, относится к обязательной

части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Физика» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

Для освоения дисциплины «Физика» обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов: «Физика», «Биология», «Химия», на предыдущем уровне образования.

Дисциплина «Физика» составляет основу теоретической подготовки, должна дать студентам глубокие знания в области тех явлений и законов физики, которые необходимы для изучения ряда смежных дисциплин («Биология», «Химия»).

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения;
- формулирование познавательной цели при изучении физических законов, процессов и явлений;
- поиск и выделение информации из различных источников информации и современных информационных технологий;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- моделирование процессов;
- анализ и синтез процессов и явлений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование;
- выделение и осознание студентами того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения;
- формулирование и обсуждение проблем естественнонаучного содержания; за защиту окружающей среды;
- использование знаний для обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

**В результате изучения дисциплины студент должен:**

**знать:**

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

**уметь:**

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел;

электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; изучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

- отличать гипотезы от научных теорий;

- делать выводы на основе экспериментальных данных;

- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов;

физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать ещё неизвестные явления;

- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

**применять полученные знания для решения физических задач;**

- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;

- измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей;

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

- для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникаций связи;

- оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;

- рационального природопользования и защиты окружающей среды.

**4. Составитель: Яблокова С.А.**

## **«Информатика и ИКТ»**

**1. Цель дисциплины:** получение студентами базовых знаний по теории информации, основам вычислительной техники и информационных технологий, выработка практических навыков использования разнообразных



программных сред, представляющих пользователю набор функциональных и сервисных возможностей.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Информатика и ИКТ» (ОДП12.) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Изучение дисциплины «Информатика и ИКТ» основано на знании студентами материалов дисциплин «Математика», «Информатика и ИКТ» на предыдущем уровне.

Освоение дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности». Полученные знания необходимы студентам при подготовке и выполнении лабораторных и практических занятий для всех последующих курсов.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения;
- определение сущностных характеристик изучаемого объекта; самостоятельный выбор критериев для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов;
- создание идеальных и реальных моделей объектов, процессов, явлений, в том числе с использованием мультимедийных технологий;
- поиск, выделение и оценка информации по заданной теме в источниках различного типа;
- использование мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- выделение и осознание студентами того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения;
- соблюдение требований информационной безопасности, информационной этики и права;
- осуществление осознанного выбора путей продолжения образования или будущей профессиональной деятельности.

**В результате изучения дисциплины студент должен знать:**

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный, единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов,

электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);

- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;

**уметь:**

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

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

- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

**4. Составитель: Богин А.С.**

## **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

### **«Основы философии»**

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

**2.Место дисциплины в структуре ООП:**

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

Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности, сформированные в ходе изучения дисциплин «Естествознание», «История», «География», «Обществознание», «Основы социологии и политологии».

Освоение дисциплины «Основы философии» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла: ОГСЭ.02 «Истории», общепрофессиональных дисциплин.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение следующих общих компетенций, включающих в себя способность:

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).

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

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

**знать:**

- основные категории и понятия философии;

- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картины мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды
- о социальных и этнических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

**4. Составитель: Изранцев В.Н.**

### **«История»**

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

#### **2.Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «История» (ОГСЭ.02) относится к базовой части общего гуманитарного и социально-экономического цикла по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Для освоения дисциплины учащиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин: «Обществознание», «География», «История».

Освоение дисциплины «История» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.01 «Основы философии».

#### **3.Требования к результатам освоения дисциплины**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

ответственность.

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

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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

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

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

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

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**В результате изучения учебной дисциплины студент должен уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем

**знать/понимать:**

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX и XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых актов мирового регионального значения.

**4. Составитель: Изранцев В.Н.**

### **«Иностранный язык»**

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

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Иностранный язык» (ОГСЭ 03) относится к обязательной части и входит в состав общегуманитарного и социально-экономического цикла по

специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного изучения дисциплин профессионально направленного модуля.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

СК 1. Использовать двуязычный и одноязычный словари и другую справочную литературу.

СК 2. Ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте.

СК 3. Обобщать информацию, фиксировать содержание сообщений, выделять нужную /

основную информацию из различных источников на изучаемом иностранном языке.

СК 4. Интерпретация языковых средств, составление ассоциограмм для закрепления лексики, выборочный перевод и т. д.

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

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарем) иностранные тексты;
- профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную письменную речь, пополнять словарный запас;

**знать:**

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

**4. Составитель: Тимохина Л.А.**

**«Физическая культура»**

**1. Цель учебной дисциплины:**

Формирование здорового образа жизни и спортивного стиля жизни, воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в физическом саморазвитии и самосовершенствовании.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Физическая культура» (ОГСЭ.04) входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

уметь:

- адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и ритмической и аэробной гимнастики, комплексы

упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы защиты и самообороны, сраховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

**В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать\понимать:**

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

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

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

**4. Составитель: Катерин Д.В.**

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

**Цель дисциплины:**

**воспитание** гражданина и патриота, формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; овладение культурой межнационального общения;

**дальнейшее развитие и совершенствование** готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

**освоение знаний** о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;

**овладение умениями** опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;



**применение** полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Русский язык и культура речи» ОГСЭ.05 относится к вариативной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности, сформированные в ходе изучения дисциплин. Освоение дисциплины «Русский язык и культура речи» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла, общепрофессиональных дисциплин

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций:

- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий (ОК 6,7);

#### **В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся должен:**

осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

#### ***аудирование и чтение***

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

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

#### ***говорение и письмо***

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

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

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

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

использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

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

осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа;

приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств;

совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства;

связь языка и истории, культуры русского и других народов;

смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма,

культура речи;

основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально - культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

**4. Составитель: Тимохина Л.А.**

### **Психология и этика профессиональной деятельности**

#### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина ОГСЭ.06 относится к вариативной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Предмет, цели, задачи, основные понятия; психика человека; психические процессы и состояния; психические свойства личности, их проявления в профессиональной деятельности; взаимодействие в группе; психология общения; социально-ролевое общение в профессиональной

деятельности; деловое общение; формы опосредованного общения в общественном питании; принципы ведения партнерской беседы; конфликты в профессиональной деятельности: объект, виды, причины возникновения, способы регулирования и предотвращения; психология труда и профессиональной деятельности; психологические требования к производственному и обслуживающему персоналу; этика: понятие, история, значение; профессиональная этика; этика общения; этикет: нормы и правила современного этикета; профессиональный и речевой этикет; понятие о деловом этикете.

**Составитель: Максимов Н.И.**

## **Математический и общий естественнонаучный цикл**

### **«Математика»**

**1. Цель дисциплины:** дать студентам базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением.

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Учебная дисциплина «Математика» является математической и общей естественнонаучной дисциплиной, в части профессионального цикла (ЕН.01).

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1),
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2),
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3),
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4),
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5),
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 6.
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий (ОК 7),
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8),
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9),

- исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10).

**В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен уметь:**

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

**знать:**

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;

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

- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики;

- основы интегрального и дифференциального исчисления

**4. Составитель: Яблокова С.А.**

### **«Экологические основы природопользования»**

**1. Цель дисциплины:** систематизация экологических знаний и изучение основ природопользования с экологической точки зрения, экологическое воспитание

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Экологические основы природопользования» относится к базовой части математического и естественно-научного цикла (ЕН.02)

Для освоения дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающиеся используют знания, умения и навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Биология», «География».

**уметь:**

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

**знать:**

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

области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.

**Коды формируемых компетенций:** ОК 1 -10, ПК 1.1. – 1.3, ПК 2.1 – 2.3, ПК3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.4, ПК 5.1 – 5.2, ПК 6.1 – 6.5.

**Составитель: Тимакова Л.В.**

### Аналитическая химия

**1. Цель изучения дисциплины:** дать представление о теоретических основах, методологии и практическом применении аналитических измерений.

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Учебная дисциплина «Аналитическая химия» относится к дисциплине общего естественнонаучного цикла, в части профессионального цикла (ЕН.03).

**3. Задачи изучения дисциплины:** изучение теории и практики химических, физико-химических и физических методов анализа различных объектов.

**знать:**

- о роли аналитической химии в системе наук;
- типы реакций и процессов в аналитической химии, основные методы анализа (выделение, разделение, концентрирование, гравиметрические, титриметрические, электрохимические, спектрометрические);
- специфику анализа и методику проведения аналитических измерений;
- владеть практическими навыками выполнения анализа простейших объектов.

Изучение теории и практики анализа неорганических объектов основано на материале курсов общей и неорганической химии.

**4. Составитель: Тимакова Л.В.**

### Физколлоидная химия

**1. Цель изучения дисциплины:** дать представление об основных законах химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Учебная дисциплина «Физколлоидная химия» относится к дисциплине общего естественнонаучного цикла, в части профессионального цикла (ЕН.03).

**3. Задачи изучения дисциплины:** физическая химия, основные понятия и законы термодинамики, термохимия; агрегатные состояния веществ, их характеристики, поверхностноактивные вещества, вязкость

жидкостей; химическая кинетика и катализ, химическое равновесие; свойства растворов; поверхностные явления, адсорбция; коллоидная химия, дисперсные системы, их классификация, характеристика, использование; коллоидные растворы; золи, коагуляция зелей; молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем; грубодисперсные системы; важнейшие органические вещества, используемые в технологии, растворы полимеров.

- иметь представление о предмете, задачах, объектах и методах изучения физической и коллоидной химии;
- иметь представление об агрегатном состоянии вещества, типах химических связей, поверхностном натяжении и поверхностно-активных веществах и их использовании;
- иметь представление о дисперсных системах, пищевых продуктах как коллоидных системах, коллоидных растворах и грубодисперсных системах;
- знать законы термодинамики, термохимии, химическую кинетику и катализ, свойства растворов, поверхностные явления;
- знать важнейшие химические вещества, их коллоидное состояние и изменения при кулинарной обработке;
- уметь применять физико-химические методы анализа при контроле качества продукции, выявлять связь между физическими и химическими процессами, между строением и свойствами органических веществ, входящих в состав продуктов питания.

#### **4. Составитель: Тимакова Л.В.**

**Коды формируемых компетенций:** ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2.

### **П.00 Профессиональный цикл Общепрофессиональные дисциплины**

#### **ОП.01 «Микробиология»**

##### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла

### **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  
проводить бактериологические исследования продуктов, определять свежесть продукта по стандарту, контролировать качество товаров, соблюдать правила личной и производственной гигиены

В результате изучения обязательной части цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

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

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

**Формируемые компетенции:** ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5

**4. Составитель: Тимакова Л.В.**

### **ОП.02. «Физиология питания»**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

#### **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**уметь:** проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей; знать: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методики составления рационов питания.

#### **4. Составитель: Тимакова Л.В.**

**Формируемые компетенции:** ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5

### **ОП.03. «Организация хранения и контроль запасов сырья»**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

#### **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**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 основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического



обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

**4. Составитель: Данкина О.Н.**

**Формируемые компетенции:** ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5

#### **ОП. 04. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

##### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

**4. Составитель: Данкина О.Н.**

**Формируемые компетенции:** ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5.

### **ОП. 05. «Метрология и стандартизация»**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

**4. Составитель: Данкина О.Н.**

**Формируемые компетенции:** ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5

### **ОП. 06. «Правовые основы профессиональной деятельности»**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: уметь:** использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; **знать:** основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

**4. Составитель: Максимов Н.И.**

**Формируемые компетенции:** ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5.

### **ОП.07. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

**4. Составитель: Данкина О.Н.**

**Формируемые компетенции:** ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5.

## **ОП.08. «Охрана труда»**

### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

**4. Составитель: Осколков С.П.**

**Формируемые компетенции:** ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5.

### **ОП.09. «Безопасность жизнедеятельности»**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**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 противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**4. Составитель: Богин А.С.**

**Формируемые компетенции:** ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5.

### **Профессиональные модули**

#### **ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

*МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*

В результате изучения профессионального модуля обучающийся **должен:** иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; **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, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**Составитель: Краюшина Н.В.**

**Формируемые компетенции: ОК .1 - 10 ПК 1.1 - 1.3**

## **ПМ.02 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

*МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции*

В результате изучения профессионального модуля обучающийся **должен:** иметь практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов,

используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

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

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



и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

**Формируемые компетенции:** ОК 1 - 10 ПК 2.1 - 2.3

**Составитель:** Краюшина Н.В.

### **3.4. и 3.5 Программы учебной и производственной практик**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания раздел основной образовательной программы «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся. Разделом учебной практики может являться научно-исследовательская работа обучающихся.

Рабочая программа производственной/учебной (название вида) практики  
201\_7\_ - 201\_8\_ учебный год

Направление подготовки:

Профиль подготовки: технический

Квалификация выпускника: техник-технолог

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности и учебного плана по специальности, утвержденного педагогическим советом ОГБПОУ «ШАТ»

#### **1. Цель учебной/производственной практики**

---

Целями учебной практики \_\_\_\_\_ являются

---

(Указываются цели учебной практики, соотнесенные с общими целями ООП СПО, направленные на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности).

Целью учебной практики может являться:

закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;

изучение организационной структуры предприятия и действующей в нем системы управления;

ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;

изучение особенностей строения, состояния, поведения и/или функционирования конкретных технологических процессов;

освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения,

измерения и контроля

параметров производственных технологических и других процессов;

принятие участия в конкретном производственном процессе или исследованиях;

усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации

результатов проведенных практических исследований;

приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или

в отдельных ее разделах и т.д.

Цель производственной практики может состоять в том, чтобы путем непосредственного участия студента в деятельности производственной или научно-исследовательской организации закрепить теоретические знания, полученные во время аудиторных занятий, учебных практик, приобрести профессиональные умения и навыки.

Важной целью производственной практики является приобщение студента к социальной среде предприятия (организации) с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

## **2. Задачи учебной/производственной практики**

Задачами учебной/производственной практики \_\_\_\_\_  
являются \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(Указываются конкретные задачи учебной/производственной практики, соотнесенные с видами и задачами профессиональной деятельности)

## **3. Место и время проведения учебной/производственной практики**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(Указываются место проведения практики, объект, организация и т.д. Указывается время проведения практики).

Производственная/учебная (название вида) практика проводится в течение ... недель на ... курсе в ... семестре.

## **4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики** \_\_\_\_\_

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данной специальности:

### **а) общекультурных (ОК):**

– ... (ОК-..);

– ... (ОК-..).

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**б) профессиональных (ПК):**

– ... (ПК-..);

– ... (ПК-..).

**в) специальных (СК, в случае их наличия):**

– ... (СК-..).

– ... (СК-..).

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести

следующие практические навыки, умения и владения:

---

(Указываются практические навыки, умения, владения, приобретаемые на данной практике)

**5. Структура и содержание учебной/производственной практики**

Общая трудоемкость учебной практики составляет \_\_\_\_\_ зачетных единиц, \_\_\_\_\_ недель,

\_\_\_\_\_ часов.

№ Общая трудоемкость

п/п

Разделы (этапы) практики

Недели (дни) зач. ед. часы

Формы текущего контроля

Примечание: к видам учебной работы на учебной практике могут быть отнесены:

ознакомительные лекции, инструктаж по технике безопасности, мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения и др., выполняемые как под руководством преподавателя, так и самостоятельно.

Указываются разделы (этапы) производственной практики. Например: организация практики, подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, производственный (экспериментальный, исследовательский) этап, обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике.

**6. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной/производственной практике**

---

(Указываются образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные

технологии, используемые при выполнении различных видов работ на учебной/производственной практике.

Во время прохождения производственной практики проводятся разработка и опробование различных методик проведения соответствующих работ, проводится первичная обработка и первичная или окончательная

интерпретация данных, составляются рекомендации и предложения (при этом может быть использован различный арсенал вычислительной техники и программного обеспечения).

#### **7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной/производственной практике**

---

*(Приводятся контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно).*

#### **8. Формы аттестации (по итогам практики)**

---

*(Указываются формы отчетности по итогам практики (составление и защита отчета, собеседование, дифференцированный зачет и др. формы аттестации. Указывается время проведения аттестации)*

#### **9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной/производственной практики**

---

*а) основная литература:*

---

*б) дополнительная литература:*

---

*в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:*

---

*(Указываются основная и дополнительная литература по темам практики, программное обеспечение и Интернет-ресурсы, а также другое необходимое на различных этапах проведения практики учебно-методическое и информационное обеспечение).*

#### **10. Материально-техническое обеспечение учебной/производственной практики**

---

*(Указывается необходимое для проведения учебной/производственной практики материально-техническое обеспечение. Например: лаборатории, специально оборудованные кабинеты, измерительные и вычислительные комплексы, транспортные средства, бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям*

техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ).

Автор (ы) \_\_\_\_\_

Программа одобрена на заседании педагогического совета от \_\_\_\_\_ года, протокол № \_\_\_\_\_.

**4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы 19.02.10 Технология продукции общественного питания .**

1	2	3	4
1.	Профессиональное образование Среднее профессиональное образование 19.02.10 Технология продукции общественного питания.		
	Предметы, дисциплины (модули):		
1.1	Русский язык и литература. Русский язык, культура речи.	Кабинет №17 «Литература» Стол ученический-15шт Стулья-30шт Доска классная-1шт Стол для учителя-2шт Стул для учителя-1шт Шкаф-2шт Стенды Портреты	391537, Рязанская область, Шиловский район, с. Инякино, ул.Садовая, д.6
1.2	Иностранный язык	Кабинет №19 «Иностранный язык» Стол ученический-15шт Стулья-30шт Доска классная-1шт Стол для учителя-2шт Стул для учителя-1шт Шкаф-2шт Стенды Книги	
1.3	Математика	Кабинет №12 «Математика» Стол ученический-15шт Стулья-30шт Доска классная-1шт Стол для учителя-2шт Стул для учителя-1шт Шкаф-1шт Стенды Книги Плакаты	
1.4	История. Основы философии. География. Обществознание.	Кабинет №16 «Истории и философии» Стол ученический-15шт Стулья-30шт Доска классная-1шт Стол для учителя-1шт Стул для учителя-1шт Шкаф-1шт	

		Стенды Книги Карта Телевизор-1шт Компьютер-1шт	
1.5	Основы безопасности жизнедеятельности. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда.	Кабинет №1 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда. Психологии» Стол ученический-15шт Стулья-30шт Доска классная-1шт Стенды Плакаты Телевизор-1шт Ноутбук-1шт	
1.6	Химия. Биология. Экология. Экологические основы природопользования. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. Физиология питания.	Кабинет №14 «Химия» Стол ученический-15шт Стулья-30шт Доска классная-1шт Шкаф-1шт Шкаф с вытешкой-1шт Стенды Книги Препараты Телевизор-1шт Компьютер-1шт	
1.7	Физика	Кабинет №13 «Физика» Стол ученический-15шт Стулья-30шт Доска классная-1шт Шкаф-1шт Стенды Плакаты Приборы	
1.8	Информатика. Информационные технологии в профессиональной деятельности.	Кабинет №3 «Информатика» Стол ученический-14шт Стулья-30шт Доска классная-1шт Стол учителя-1шт Шкаф-1шт Шкаф металлический-1шт Стенды Компьютеры-1шт	
1.9	Правовые основы профессиональной деятельности.	Кабинет №7 «Инженерная графика и ПДД» Стол ученический-15шт Стулья-30шт Доска классная-1шт Стол учителя-1шт Шкаф-1шт Компьютер-3шт Стенды	



		Плакаты	
1.10	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции. МДК03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	Кабинет №4 «Технология продукции общественного питания» Стол ученический-15шт Стулья-30шт Доска классная-1шт Стол учителя-1шт Шкаф-2шт Стенды Плакаты Приборы	
1.11	Метрология и стандартизация.	Кабинет №6 «Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия» Стол ученический-15шт Стулья-30шт Стол учителя-1шт Доска классная-1шт Шкаф-1шт Плакаты Стенды	
1.12	Электротехника и электроника.	Кабинет №11 «Устройство тракторов и автомобилей» Стол ученический-15шт Стулья-30шт Стол учителя-1шт Доска классная-1шт Телевизор-1шт Ноутбук-1шт Шкаф-1шт Стенды электрофещированные-3шт Стенд электрооборудования ГАЗ-53-1шт Макеты разрезов двигателей-3шт Макеты разрезов электродвигателей-4шт	
1.13	Физическая культура	«Спортивный зал» Мяч баскетбольный-10шт Мяч волейбольный-4шт Мяч футбольный-3шт Матрас 6шт Козёл-1шт Брусья-1шт Турник-1шт Варота-2шт Канат-2шт	

		<p>Лыжи-30пар  Лыжные палки-30пар  Лыжные ботинки-30пар  Тэнисный стол-2шт</p> <p>«Тренажёрный зал»  Штанга-3шт  Груша-2шт  Гири-6шт  Тренажор-5шт  «Стадион»  Футбольное поле  Беговая дорожка  Прыжковая яма  Волейбольная площадка  Полоса препятствий  «Спортивный городок с гимнастическими снарядами»</p>	
1.14	<p>Психология и этика профессиональной деятельности.  Организация хранения и контроль запасов и сырья.  Основы экономики, менеджмента и маркетинга.  Организация производства продукции общественного питания.  Оборудование предприятий общественного питания.  Товароведение пищевых продуктов.  Бух.учёт в общественном питании.</p>	<p>Кабинет №18  «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин»  Стол ученический-15шт  Стулья-30шт  Стол учителя-1шт  Доска классная-1шт  Телевизор-1шт  Ноутбук-1шт  Шкаф-1шт  Стенды  Плакаты</p>	
1.15	<p>МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.  МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации.  МДК 07.01 Профессия «Повар».  МДК 07.02 Профессия</p>	<p>Кабинет №20  «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»  Стол ученический-15шт  Стулья-30шт  Стол учителя-1шт  Доска классная-1шт  Телевизор-1шт  Ноутбук-1шт  Шкаф-1шт  Стенды  Плакаты</p>	

	«Кондитер».		
2.	Профессиональное образование Среднее профессиональное образование 19.02.10 Технология продукции общественного питания.		
	Предметы, дисциплины (модули):		
2.1	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции. МДК03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. МДК 07.01 Профессия «Повар»	Лаборатория «Учебный кулинарный цех» Стол разделочный-4шт Электроплита-3шт Жарочный шкаф-2шт Картофелечистка-1шт Кипятильник-2шт Холодильник-1шт Весы электронные-1шт Раковина-1шт Мясорубка-1шт Столовые приборы Стенд	391537, Рязанская область, Шиловский район, с. Инякино, ул.Садовая, д.6
2.2	МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. МДК 07.02 Профессия «Кондитер».	Лаборатория «Учебный кондитерский цех» Стол разделочный-2шт Электроплита-1шт Тестомесительная машина-2шт Миксер-2шт Весы электронные-1шт Холодильник-1шт Микроволновка-1шт Кондитерский шприц с насадками-2шт Электромясорубка-1шт Кондитерские формы-10шт	391537, Рязанская область, Шиловский район, с. Инякино, ул.Садовая, д.6

**4.2 Учебно-методическое обеспечение учебного процесса специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№ п/п	Наименование дисциплин, входящих в заявленную образовательную программу	Количество обучающихся, изучающих дисциплину	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов	Количество
1	2	3	4	5
1.	Физика	46	Мякишев Г.Я. Физика 10 кл., "Просвещение" 2015 г.	25
			Мякишев Г.Я. Физика 11 кл., "Просвещение" 2014 г.	25
2.	Химия	46	Рудзитис Химия 10 кл., "Просвещение" 2015 г.	20
			Рудзитис Химия 11 кл., "Просвещение" 2015 г.	20
3.	География	46	Максаковский В.П. География 10 кл. "Просвещение", 2014 г.	30
4.	Биология	46	Беляев Д.К. Биология 10-11 кл., «Просвещение» 2014 г.	20
5.	Алгебра	46	Колмогорова А.Н. Алгебра 10-11 кл., "Просвещение", 2015 г.	20
6.	Геометрия	46	Погорелов А.В. Геометрия 10-11 кл. "Просвещение", 2016 г.	20
7.	Литература	46	Сахаров В.И. , Зинин С.А., Литература 10 кл. ч.1-2 ООО «Русское слово», 2016г.	10
			Журавлева В.П., Литература 11 кл., ч.1-2, "Просвещение", 2014 г.	20
			Чалмаев В.А., Зинин С.А., Литература 11 кл. ч.2 «Просвещение» 2015г.	10
8.	История	46	Зогладин Н.В. История России 11 кл. ООО «Русское слово» 2014 г.	25
			Сахаров А.Н., Зогладин Н.В. История с древнейших времён до конца XIX века ООО Русское слово 2014 г.	15

1	2	3	4	5
9.	Обществознание	46	Под. ред. Боголюбова Л.Н. Обществознание 10 кл., 11 кл., "Просвещение", 2015 г.	30
10.	Русский язык	46	Греков В.Ф. и др. Пособие для занятий по русскому языку, "Просвещение", 2014 г.	30
11.	Иностранный язык	46	Агабекан И.П. Английский язык. «Феникс», 2014 г.	30
12.	Основы безопасности жизнедеятельности	46	ОБЖ 10 кл., 11 кл., Под редакцией Воробьева Ю.Л.: Аст: Астрель, 2014 г.	30
13.	Физическая культура	46	Лях В.И. Физическая культура. 10 – 11 кл. м.: «Просвещение», 2016 г.	25
14.	Информатика	46	Угринович Н.Д. Информатика и ИТК 10 кл., 11 кл., м.: БИНОМ, 2015 г.	30
15.	Основы философии	46	Кохановский В.П. Основы философии. М.: КНОРУС, 2015 г.	25
16.	Математика	46	Омельченко В.П. Математика «Феникс», 2016 г.	15
17.	Русский язык и культура речи	49	Введенская Л.А. Русский язык и культура речи. «Феникс», 2015 г.	15
18.	Экологические основы природопользования	49	Денисов В.В. Экономические основы природопользования «Феникс» 2014 г.	15
19.	Охрана труда	32	Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. М.: издательский центр «Академия», 2015 г.	15
20.	Микробиология, физиология питания, санитария	28	Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария. М.: Форум: ИНФРА – М, 2015 г.	15
21.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	39	Белоусова С.Н. Маркетинг «Феникс», 2016 г.	15
			Казначевская Г.Б. Менеджмент «Феникс», 2015 г.	15
			Драчева Е.Л. Менеджмент. М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.	15
			Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительской кооперации «Феникс», 2015 г.	15

22.	Метрология и стандартизация	32	Герасимова Е.Б. Метрология, стандартизация и сертификация. М.: Форум: ИНФРА – М, 2015 г.	15
23.	Безопасность жизнедеятельности	38	Хван Т.А. Основы безопасности жизнедеятельности. «Феникс», 2014 г.	
24.	Организация производства продукции о/п	28	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. «Феникс», 2015 г.	
25.	Товароведение пищевых продуктов	28	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. «Феникс», 2016 г.	
			Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.	
26.	Бухгалтерский учет в о/п	19	Богаченко В.М. Бухгалтерский учет. «Феникс», 2014 г.	20
27.	Технология приготовления пищи	32	Богушева В.И. Технология приготовления пищи. «Феникс», 2015 г.	15
			Анфимова Н.А. Кулинария М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.	20
			Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях о/п «Феникс», 2014 г.	15

### 4.3 Сведения о педагогических работниках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность педагогическими работниками						Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности (штатный, совместитель, иное)
		Фамилия И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	Ученая степень и ученое звание	Стаж научно-педагогической работы		В т.ч. преподаваемой дисциплине		
					Всего	В т.ч. педагогической			
1.	Бухгалтерский учет в о/п Физиология питания и санитарии Оборудование предприятий о/п Товароведение пищевых продуктов Организация хранения и контроль запасов и сырья Основы экономики, менеджмента и маркетинга Эффективное поведение на рынке труда Метрология и стандартизация	Данкина Ольга Николаевна, преподаватель	Рязанский сельскохозяйственный институт, бухгалтер			21	21	ОГБПОУ "ШАТ", преподаватель	Штатный
2.	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов МДК 07.01 Профессия «Повар» МДК 07.02 Профессия «Кондитер»	Решетникова Ирина Александровна, преподаватель	Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева, преподаватель			1	1	ОГБПОУ "ШАТ", преподаватель	Штатный

3.	Математика Физика	Яблокова Светлана Александровна, преподаватель	Рязанский государственный педагогический институт, математика и физики			20	20	ОГБПОУ "ШАТ", преподаватель	Штатный
4.	Физическая культура Основы безопасности жизнедеятельности	Катерин Дмитрий Викторович, руководитель физического воспитания	Рязанский государственный педагогический университет имени С.А.Есенина, физическая культура			8	8	ОГБПОУ "ШАТ", руководитель физического воспитания	Штатный
5.	Химия Биология Экологические основы природопользования	Тимакова Лидия Васильевна, преподаватель	Рязанский государственный педагогический институт, химия и биология	Отличник ПТО РФ		41	41	ОГБПОУ "ШАТ", преподаватель	Штатный
6.	Русский язык Литература	Тимохина Лидия Анатольевна, преподаватель	Рязанский государственный педагогический университет имени С.А.Есенина, русский язык и литература			20	20	ОГБПОУ "ШАТ", преподаватель	Штатный
7.	Иностранный язык Русский язык и культура речи	Дюдикова Татьяна Николаевна, преподаватель	Рязанский государственный педагогический университет имени С.А.Есенина, русский язык и литература			26	26	МБОУ "Инякинская СОШ", преподаватель	Совместитель
8.	История Основы философии Обществознание	Изранцев Виктор Николаевич, преподаватель	Рязанский сельскохозяйственный институт, инженер-механик	Почётный работник начального профессионального образования Р Ф		28	28	ОГБПОУ "ШАТ", преподаватель	Штатный



9.	Правовые основы профессиональной деятельности	Максимов Николай Иванович, мастер п/о	Рязанский сельскохозяйственный институт, инженер-механик			20	20	ОГБПОУ "ШАТ", мастер п/о	Совместитель внутренний
10.	Учебная практика МДК 01.01 Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Краюшина Надежда Васильевна, мастер п/о	Витебский индустриально-педагогический техникум, техник-технолог, мастер п/о			25	25	ОГБПОУ "ШАТ", мастер п/о	Совместитель внутренний
11.	Охрана труда Экологические основы природопользования Управление структурным подразделением организации	Осколков Сергей Петрович, преподаватель	Орехово-Зуевский индустриально-педагогический техникум, мастер п/о, механик			27	27	ОГБПОУ «ШАТ», преподаватель	Штатный
12.	Электротехника и электронная техника	Давыдов Фёдор Дмитриевич, преподаватель	Рязанский сельскохозяйственный институт, инженер-механик	Заслуженный учитель РФ. Отличник ПТО РФ.		46	46	ОГБПОУ «ШАТ», преподаватель	Штатный
13	Информатика и ИКТ Безопасность жизнедеятельности	Богин Александр Сергеевич, преподаватель	Сасовское летное училище Г.А., летная эксплуатация самолетов			20	20	ОГБПОУ «ШАТ», преподаватель	Штатный

## **5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

### **5.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений поэтапным требованиям ОПОП созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Матрица соответствия компетенций, составных частей ОПОП и оценочных средств.
  2. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям) ОПОП (заданий для контрольных работ, вопросов для коллоквиумов, тематики докладов, эссе, рефератов и т.п.).
  3. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ОПОП (в форме зачетов, экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам.
  4. Программы проведения практических занятий по дисциплинам учебного плана.
  5. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.
  6. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.
  7. Вопросы к зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.
  8. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.
- Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

### **5.2. Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Итоговая аттестация выпускника среднего профессионального образования учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

На основе Положения об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации, требований ФГОС СПО и рекомендаций ОПОП СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, ОГБПОУ «ШАТ» разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение ИГА.

Итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям Государственных образовательных стандартов с

последующей выдачей соответствующего документа (диплома, свидетельства) об уровне образования и квалификации.

Итоговая аттестация выпускников осуществляется аттестационной комиссией ОГБПОУ «ШАТ» по специальности.

Аттестационная комиссия формируется из числа педагогических работников ОГБПОУ «ШАТ», а также специалистов организаций и учреждений - заказчиков специалистов.

Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организывает и контролирует деятельность аттестационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам училища.

Председатель аттестационной комиссии назначается и утверждается управлением по делам образования, науки и молодежной политики администрации Рязанской области из числа педагогических работников, не состоящих в штате техникума, или из числа специалистов указанного управления.

Основными функциями аттестационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника техникума и его соответствие требованиям Государственного стандарта среднего профессионального образования;
- принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам итоговой аттестации и выдаче выпускнику диплома (свидетельства) о получении образования.
- подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессионального обучения студентов техникума на основе анализа результатов итоговой аттестации выпускников техникума.

Аттестационная комиссия руководствуется в своей деятельности настоящим положением, а также Государственными образовательными стандартами в части Государственных требований и содержанию и уровню подготовки выпускников по каждой конкретной профессии и специальности.

Итоговая аттестация состоит из:

- защиты дипломной работы, выполненной выпускником, по теме, определенной техникумом.

В соответствии с учебными планами по специальности в техникуме устанавливается порядок, форма и сроки проведения экзаменов, а также выполнения экзаменационных работ.

Дипломная работа должна соответствовать содержанию производственной практики по специальности, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных Госстандартом, по данной специальности.

Итоговая аттестация выпускников техникума не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

В техникуме, не позднее, чем за полгода до начала итоговой аттестации, разрабатывается и утверждается перечень предметов, по которым проводится

итоговый экзамен, а также письменных экзаменационных работ, входящих в состав итоговой аттестации.

К итоговой аттестации в техникуме допускаются выпускники, завершившие обучение в рамках основной профессиональной образовательной программы.

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация по специальностям, входящим в профессию, и выдается диплом (свидетельство) об уровне образования и квалификации.

Выпускники техникума, не сдавшие итоговых экзаменов по отдельным предметам или не выполнившие письменные экзаменационные работы, не допускаются к итоговой аттестации.

При наличии разногласий между членами аттестационной комиссии в определении оценки уровня знаний и умений выпускника техникума или несогласия его с оценкой аттестационной комиссии возможно проведение повторной аттестации аттестационной комиссией другого состава.

Выпускники техникума, не прошедшие всех аттестационных испытаний по неуказанным в настоящем Положении причинам, отчисляются из техникума с выдачей им справки установленного образца, в котором указывается период обучения, перечень изученных предметов и полученные по ним оценки. Обязательное направление на работу при этом не предусматривается.

Студенты, имеющие общее количество оценок «отлично» 75% и более получают Диплом с отличием.

Протоколы итоговой аттестации выпускников и сводные ведомости итоговых оценок по изученным предметам хранятся постоянно в архиве.