

Сочинский институт (филиал)  
федерального государственного автономного образовательного учреждения  
высшего образования «Российский университет дружбы народов»

Отделение среднего профессионального образования

ПРИНЯТО  
Ученым советом Института  
протокол № 3-4/7  
25 марта 2019г.



**Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования**

**Направление подготовки (специальность)**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(указывается код и наименование направления подготовки (специальности))

в соответствии с перечнем, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.10.2013г.  
№ 1199.

Программа разработана в соответствии с требованиями:

ФГОС СПО, утвержденным приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 года № 384  
ФГОС СОО, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413  
с изменениями от:

29 декабря 2014 г. № 1645, 31 декабря 2015 г. № 1578, 29 июня 2017 г № 613.

Квалификация выпускника **Техник-технолог**

Профиль получаемого профессионального образования **Естественно-научный**

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев

Форма обучения – очная/заочная

Руководитель программы:

Т.П. Подгаринова  
*Т.П. Подгаринова*  
25 марта 2019г.

Согласовано:  
Руководитель отделения СПО  
Д.В. Дымова  
*Д.В. Дымова*  
25-марта 2019г.

## Содержание

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП СПО .....	3
1.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников .....	3
1.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППКРС .....	4
2. Характеристика подготовки по специальности / профессии .....	5
2.1. Нормативные сроки освоения программы .....	5
2.2. Требования к поступающим .....	6
2.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94): .....	6
3. Учебный план .....	7
4. Обоснование вариативной части ОПОП .....	15
5. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик .....	33
6. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП СПО ППКРС .....	37
6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности .....	37
6.2. Требования к выпускным квалификационным работам .....	39
6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников .....	39
Приложения .....	39

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ (ППКРСЗ))

## 1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП СПО

### 1.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих).

Старший техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация производства продукции питания для различных категорий

потребителей.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

## 1.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППКРС.

В результате освоения ОПОП СПО ППКРС обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

### Общие компетенции

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

### Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 2.1.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной

	кулинарной продукции.
ВПД 2.2.	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 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВПД 2.3.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ВПД 2.4.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 2.5.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 2.6.	Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 2.7.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

## 2. Характеристика подготовки по специальности / профессии

### 2.1. Нормативные сроки освоения программы

Получение СПО по ППССЗ допускается только в образовательной организации.

Сроки получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.
- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

Сроки получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в заочной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 4 года 10 месяцев.
- на базе среднего общего образования – 3 года 10 месяцев.

## 2.2. Требования к поступающим.

Лица, имеющие аттестат основного общего образования или среднего общего образования зачисляются без вступительных испытаний в соответствии с планом приема на конкурсной основе (по конкурсу аттестатов).

Абитуриент должен иметь документ об образовании установленного образца, а также представить иные документы, перечень которых приводится в Правилах приема ФГАОУ ВО РУДН.

## 2.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
16675	Повар

### **3. Учебный план**



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Сочинского института (филиала) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования  
"Российский университет дружбы народов"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ*

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384







Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.																	Распределение по курсам и семестрам																						
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Сансост. (ср. т.п.л.)	Консультации	Обязательная						Семестр 3						Семестр 4						Семестр 4																		
											всего	в том числе					14 1/2 нед			14 нед			14 нед			12 1/2 нед																					
												Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект	Индивиду. проект (входит в с.р.)	Сансост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект		Индивиду. проект	М.экс.		Сансост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект	Индивиду. проект	М.экс.	Сансост.	Консульт.	Обязательная	Лекции,				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	22	24	52	53	54	55	56	57	58	61	63	64	65	66	67	68	69	70	71	74	76	77	78	79	80	8						
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			36							54							36							54							36
*																																															
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	19	38	1	3	4374	1458	2916	1794	1102	20	261	522	306	216			756	252	504	300	204					675	225	450	21																	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	3	5		2	714	238	476	138	338		41	106	50	56			192	66	126	32	94					114	38	76	2																	
ОГСЭ.01	Основы философии		8			52	4	48	48																																						
ОГСЭ.02	История	3				54	6	48	48			6	48	48																																	
ОГСЭ.03	Иностраный язык	6	4		35	200	38	162		162		6	28	28				52	10	42		42					62	12	50																		
ОГСЭ.04	Физическая культура	8	46			324	162	162	12	150		29	30	2	28			56	28	28	2	26					52	26	26																		
ЮГСЭ.05	Русский язык и культура речи		3			84	28	56	30	26								84	28	56	30	26																									
*																																															
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1	4		1	474	154	320	202	118		67	104	56	48			81	17	64	40	24					80	24	56	38																	
ЕН.01	Математика		3			81	27	54	26	28		27	54	26	28																																
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6			60	20	40	40																																						
ЕН.03	Химия	4			3	171	57	114	70	44		40	50	30	20			81	17	64	40	24																									
ЕН.04	Физическая и коллоидная химия		6			82	26	56	30	26																																					
ЕН.05	Аналитическая химия		5			80	24	56	36	20																	80	24	56	36																	
*																																															
П	Профессиональный учебный цикл	15	29	1		3186	1066	2120	1454	646	20	153	312	200	112			483	169	314	228	86					481	163	318	17																	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	4	10			1150	388	762	630	132		106	212	180	32			259	91	168	130	38																									
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3				96	32	64	52	12		32	64	52	12																																
ОП.02	Физиология питания		6			51	17	34	34																																						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья		4			60	20	40	36	4								60	20	40	36	4																									
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8			60	20	40	20	20																																					
ОП.05	Метрология и стандартизация		8			48	16	32	32																																						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6			51	17	34	34																																						
ОП.07	Словесно-экологическое, интеллектуальное и творческое мышление	7				108	36	72	72																																						
ОП.08	Охрана труда		3			48	16	32	32									48	16	32	32																										
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		3			102	34	68	68			34	68	68																																	
ОП.10	Контроль качества продукции		8			75	27	48	36	12																																					
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров		3			120	40	80	60	20		40	80	60	20																																
ОП.12	Мультикультурный аспект в общественном питании	7				126	40	86	60	26																																					
ОП.13	Психология общения		7			54	18	36	32	4																																					
ОП.14	Оборудование предприятий общественного питания	4				151	55	96	62	34								151	55	96	62	34																									
*																																															

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.								бурсам и семестрам																										
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост. (ср.члп.)	Консультации	Обязательная					Семестр 5			Курс 3			Семестр 6																				
											Зачеты	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект	Идеинв. проект (возит в Ср.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе		Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе														
																						Лекции, уроки	Пр. занятия					Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект	Идеинв. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект	Идеинв. проект					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	22	24	77	78	79	80	81	82	83	84	87	89	90	91	92	93	94	95	96	97	100	102	103	104	105	1	
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																54			36							54			36												
3	ПМ Профессиональные модули	11	19	1			2036	678		1358	824	514				20	481	163		318	176	142					457	151		306	222	64			20	312	98					
5	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	2				217	75		142	54	88					217	75		142	54	88																				
7	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						217	75		142	54	88					217	75		142	54	88																				
8	МДК*																																									
0	УП.01.01 Учебная практика		4	РП			час	72		72	нед	2					час			нед							час			нед								час				
1	УП*																																									
3	ПП.01.01 Производственная практика		5	РП			час	72		72	нед	2					час			36	нед	1					час			нед									час			
4	ПП*																																									
6	ПМ.01.ЭК Квалификационный экзамен	5																																								
7	Всего часов с учетом практик						361			286																																
9	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1	2				162	54		108	54	54					162	54		108	54	54																				
1	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						162	54		108	54	54					162	54		108	54	54																				
2	МДК*																																									
4	УП.02.01 Учебная практика		4	РП			час	36		36	нед	1					час			нед							час			нед								час				
5	УП*																																									
7	ПП.02.01 Производственная практика		5	РП			час	108		108	нед	3					час			36	нед	1					час			нед									час			
8	ПП*																																									
10	ПМ.02.ЭК Квалификационный экзамен	5																																								
11	Всего часов с учетом практик						306			252																																
13	ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	1	2				165	55		110	70	40								165	55						165	55		110	70	40										
15	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции						165	55		110	70	40								165	55						165	55		110	70	40										
16	МДК*																																									
18	УП.03.01 Учебная практика		6	РП			час	72		72	нед	2					час			нед							час			72	нед	2						час				
19	УП*																																									
1	ПП.03.01 Производственная практика		6	РП			час	72		72	нед	2					час			36	нед	1					час			36	нед	1						час				
2	ПП*																																									
4	ПМ.03.ЭК Квалификационный экзамен	6																																								
5	Всего часов с учетом практик						309			254																																
7	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	2				222	74		148	100	48																										32	8			
9	МДК.04.01 Технология сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						222	74		148	100	48																										32	8			
10	МДК*																																									
12	УП.04.01 Учебная практика		7	РП			час	108		108	нед	3					час			нед							час			72	нед	2					час					
13	УП*																																									
15	ПП.04.01 Производственная практика		7	РП			час	36		36	нед	1					час			нед							час			нед							час					

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.																																															
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+инд.)	Консультации	Обязательная							Семестр 7							Семестр 8																														
											360	292	360	292	360	292	360	292	360	292	360	292	360	292	360	292	360	292	360	292	360	292																							
																																	в том числе							12 нед							13 нед								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	22	24	103	104	105	106	107	108	109	110	113	115	116	117	118	119	120	121	122	123	126	128																		
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			54			36																																	
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	7																																																					
	Всего часов с учетом практик							366				292																																											
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	1	2					164	54			110	74	36				164	54		110	74	36																																
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов							164	54			110	74	36				164	54		110	74	36																																
МДК*																																																							
УП.05.01	Учебная практика		6	РП			час	72			72	нед		2				час			нед							час			нед																								
ПП.05.01	Производственная практика		7	РП			час	72			72	нед		2				час			72	нед	2				час			нед																									
ПП*																																																							
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	7																																																					
	Всего часов с учетом практик							308				254																																											
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1	4	1				343	113			230	186	24			20		54	18		36	36																																
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	6		6				210	70			140	120				20																																						
МДК.06.02	Проектирование предприятий общественного питания		6					79	25			54	30	24																																									
МДК.06.03	Документальное обеспечение управленческой деятельности		7					54	18			36	36					54	18		36	36																																	
МДК*																																																							
УП.06.01	Учебная практика		6	РП			час	36			36	нед		1				час			нед						час			нед																									
ПП.06.01	Производственная практика		6	РП			час	36			36	нед		1				час			нед						час			нед																									
ПП*																																																							
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен																																																						
	Всего часов с учетом практик							415				302																																											
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким рабочим должностям служащих (повар III, IV, V разряда)	5	6					773	259			514	290	224				72	24		48	20	28					225	75		150	82	68																						
МДК.07.01	Первичная обработка продукции		3					147	47			100	20	80																																									
МДК.07.02	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	4						224	78			146	98	48																																									
МДК.07.03	Организация обслуживания	8						150	50			100	56	44													150	50		100	56	44																							
МДК.07.04	Технология приготовления коктейлей		8					75	25			50	26	24													75	25		50	26	24																							
МДК.07.05	Зарубежная кухня		7					72	24			48	20	28				72	24		48	20	28																																
МДК.07.06	Кавказская и кубанская кухня	6						105	35			70	70																																										
МДК*																																																							
УП.07.01	Учебная практика		35	РП			час	144			144	нед		4				час			нед						час			нед																									
ПП.07.01	Производственная практика		5	РП			час	72			72	нед		2				час			нед						час			нед																									
ПП*																																																							
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	57																																																					



## Кабинеты

№	Наименование
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	лаборатория химии
8	лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
9	учебный кулинарный цех
10	учебный кондитерский цех
11	спортивный комплекс
12	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
13	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
14	актовый зал

## 4. Обоснование вариативной части ОПОП

Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
<b>ОП.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>84</b>	<b>56</b>	
ОГСЭ.04	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Русский язык и культура речи»</u> : <b>уметь:</b> - ориентироваться в различных языковых ситуациях, адекватно реализовывать коммуникативные намерения; - создавать профессионально значимые речевые произведения: владеть жанрами устной речи (вести деловую беседу, обмениваться информацией, вести дискуссию и т.д.) и письменной речи (составлять официальные письма, служебные записки, рекламные объявления, инструкции и т.п., редактировать	<b>84</b>	56	Протокол заседания отделения от 28.08.18.№ 1

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>написанное);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты на русском языке, используя лингвистические словари и справочную литературу;</li> <li>- соблюдать правила речевого этикета.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сведения из истории о русском языке, его богатстве, ресурсах, структуре, формах реализации;</li> <li>- основы культуры речи;</li> <li>- различные нормы литературного языка с его вариантами;</li> <li>- функциональные типы речи;</li> <li>- функционально-смысловые стили речи, их жанры, правила их использования;</li> <li>- основы ораторского искусства;</li> <li>- речь как инструмент эффективного общения.</li> </ul>			
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>			
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>391</b>	<b>266</b>	
ЕН. 04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Физическая и коллоидная химия»:</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>использовать свойства дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.</li> </ul>	<b>82</b>	56	Протокол заседания отделения от 28.08.18.№ 1



Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p><b>знать:</b> теоретические основы физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах.</p>			
ЕН. 05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Аналитическая химия»:</u></p> <p><b>уметь:</b> применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p><b>знать:</b> основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-</p>	<b>80</b>	56	Протокол заседания отделения от 28.08.18. № 1

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов.			
ОП.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Контроль качества продукции»:</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;</li> <li>работать с нормативно-правовой базой;</li> <li>пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;</li> <li>проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;</li> <li>контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</li> <li>идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</li> </ul>	<b>75</b>	48	Протокол заседания отделения от 28.08.18.№ 1

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;</p> <p>способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения</p>			
ОП. 11	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Товароведение продовольственных товаров»</u>:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;</li> <li>-оценивать качество сырья и готовой продукции;</li> <li>-устанавливать дефекты и определять градации качества;</li> <li>-контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</li> <li>-использовать нормативные и технологические документы;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li> <li>-составлять и заключать договора на поставку товаров;</li> <li>-проводить приемку продукции</li> </ul>	<b>120</b>	80	Протокол заседания отделения от 28.08.18.№ 1

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и нормативную базу товароведения;</li> <li>-ассортимент продовольственных товаров, условия и срок их хранения;</li> <li>-вопросы рационального питания;</li> <li>-химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;</li> <li>-требования к качеству продуктов,</li> <li>-условия и сроки хранения сырья;</li> <li>кулинарные свойства пищевых продуктов, использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;</li> <li>порядок разработки и заключение договоров, приемки продукции по количеству и качеству.</li> </ul>			
ОП. 12	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Бухгалтерский учет в общественном питании»:</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать систему знаний о принципах бухгалтерского учета для разработки и обоснования рациональной организации учета и отчетности на основе выбора эффективной учетной политики торгового предприятия;</li> <li>- осуществлять контроль за соблюдением порядка оформления первичных и бухгалтерских документов, законностью совершения хозяйственных операций, правильностью ведения</li> </ul>	<b>126</b>	86	Протокол заседания отделения от 28.08.18.№ 1

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>бухгалтерского учёта и составления отчётности торгового предприятия.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать на примере конкретных ситуаций вопросы оценки, учетной регистрации и накопления информации финансового характера с целью последующего ее использования в принятии управленческих решений.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему сбора, обработки и подготовки бухгалтерской информации в торговой организации;</li> <li>- проблемы, решаемые в процессе формирования информации об издержках обращения и финансовых результатов в торговле;</li> <li>- специфику бухгалтерского учета операций, связанных с учетом издержек обращения, реализацией товаров;</li> <li>- вопросы бухгалтерской (управленческой) отчетности;</li> </ul>			

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
ОП. 13	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Психология общения»</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять в профессиональной деятельности приёмы делового общения.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе;</li> <li>- особенности профессиональной этики и психологии делового общения служащих государственных и иных организационно-правовых форм учреждений и организаций.</li> </ul>	<b>54</b>	36	Протокол заседания отделения от 28.08.18.№ 1
ОП. 14	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Оборудование предприятий общественного питания»:</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать необходимое оборудование в соответствии с технологией приготовления продуктов;</li> <li>-правильно эксплуатировать технологическое оборудование;</li> <li>-проводить оценку эксплуатационных характеристик технологического оборудования;</li> <li>-проводить необходимую для работы сборку и разборку отдельных частей технологического оборудования;</li> <li>- соблюдать требования по охране труда и технике безопасности при работе с технологическим</li> </ul>	<b>151</b>	96	Протокол заседания отделения от 28.08.18.№ 1

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>оборудованием.</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса;</li> <li>- состояние перспективы развития пищевого технологического оборудования;</li> <li>- энерго- и ресурсосберегающее оборудование применяемое на предприятиях общественного питания;</li> <li>- структуру машин и механизмов;</li> <li>-общие конструктивные элементы машин и механизмов;</li> <li>-материалы применяемые в пищевом производстве;</li> <li>-правила эксплуатации и техники безопасности при работе с оборудованием;</li> <li>-требования предъявляемые к машинам и структурам;</li> <li>-классификация пищевого оборудования;</li> <li>-назначение, конструктивное устройство основных видов технологического оборудования</li> </ul>			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>828</b>	<b>542</b>	
МДК.0 6.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Проектирование предприятий общественного питания»:</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-на плане каждой функциональной единицы (помещения, группы помещений) расставить технологическое оборудование согласно современным</li> </ul>	<b>79</b>	54	Протокол заседания отделения от 28.08.18.№ 1

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>требованиям научной организации труда,  -санитарно-гигиенической безопасности и охраны труда.  - иметь навыки группировки отдельных помещений, функциональных зон в единое предприятие общественного питания для различных типов и способов организации производства, реализуя при этом технологические системы обеспечения качества и безопасности пищевого сырья и готовой кулинарной продукции.  -использовать технические средства для проектных расчетов, организовать и осуществлять технологический процесс производства.  -разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;  -рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу,  -правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.  <b>знать:</b>  -структуру производства предприятий питания,  -оперативное планирование и организацию;  -средства и методы повышения безопасности,  -экологичности и устойчивости</p>			



Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи;</p> <p>- ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;</p> <p>структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;</p> <p>-средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания.</p>			
МДК. 07.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Первичная обработка продукции»</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <p>- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>-обрабатывать различными методами овощи и грибы;</p> <p>-нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов;</p> <p>-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>-проверять органолептическим способом качество рыбы и</p>	147	100	<p>Протокол заседания отделения от 28.08.18.№ 1</p>

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>-технику обработки овощей грибов, пряностей;</li> <li>-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>-правила хранения овощей и грибов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.</li> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов ;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и</li> </ul>			

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</p> <p>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству мясного сырья, субпродуктов ; полуфабрикатов ;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;</p> <p>- правила проведения бракеража;</p> <p>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов;;</p> <p>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>			
МДК.0 7.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Технология продукции приготовления простой и основной кулинарной продукции»:</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <p>- обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции;</p> <p>- выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным факторам питания (аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному составам и т. д.)</p> <p>-обеспечение хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимого аромата, вкуса, внешнего вида;</p> <p>-снижение отходов и потерь</p>	224	146	Протокол заседания отделения от 28.08.18.№ 1

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использование малоотходных и безотходных технологий;</li> <li>-максимальная механизация и автоматизация производственных процессов, сокращение затрат ручного труда, энергии, материалов.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности.</li> <li>-технология производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания; физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке; требования к качеству кулинарной продукции; способы управления технологическими процессами;</li> <li>- технологию приготовления блюд массового спроса;</li> <li>-теоретические основы производства продукции общественного питания,</li> <li>-основные способы и приемы обработки сырья и полуфабрикатов</li> <li>- технологию приготовления простых блюд из мяса, птицы и рыбы,</li> <li>-технология приготовления кондитерских изделий и напитков;</li> </ul>			
МДК.0 7.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля	<b>150</b>	100	Протокол заседания отделения от

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>обучающийся должен по дисциплине <u>«Организация обслуживания»</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>принимать рациональные управленческие решения;</p> <p>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p>определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p>			28.08.18.№ 1

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;			
МДК. 07.04	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля обучающийся должен по дисциплине «<u>Технология приготовления коктейлей</u>»</p> <p><b>Уметь:</b> готовить смешанные напитки (коктейли); готовить горячие напитки; готовить закуски несложного приготовления; оформлять отчетность и внутреннюю документацию; подготавливать бар к обслуживанию. Владеть: навыками смешивания коктейлей и оформления; навыками составления барной карты; методами расчета и анализа пищевой ценности барной продукции; навыками межличностного общения и этикета; профессиональной терминологией.</p> <p><b>Знать:</b> ассортимент и назначение барной посуды, приборов; правила учета и хранения барной посуды, аксессуаров и инструментов; технику и правила подготовки барной посуды, аксессуаров, инструментов и их мойки; приемы полировки посуды; общие сведения о смешанных напитках; виды алкогольных напитков; классификацию и формулы построения смешанных напитков; характеристики базы, смягчающе-сглаживающих компонентов, наполнителей, сопутствующих ингредиентов смешанных напитков; технологию</p>	75	50	Протокол заседания отделения от 28.08.18.№ 1

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей; технологию приготовления горячих напитков; технологию приготовления закусок несложного приготовления; стили, виды и методы обслуживания посетителей бара.			
МДК.0 7.05	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля обучающийся должен по дисциплине <u>«Зарубежная кухня»</u>:</p> <p><b>– уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять меню для туристов;</li> <li>-приготавливать холодные и горячие блюда;</li> <li>-приготавливать напитки национальных кухонь</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление блюд кухонь ближнего зарубежья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-приготовление блюд национальных кухонь дальнего зарубежья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>– технологию приготовления блюд национальных кухонь (народов России), используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>сервировки и оформления блюд национальных кухонь</li> </ul>	<b>116</b>	80	Протокол заседания отделения от 28.08.18.№ 1
МДК.0 7.06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Кавказская и Кубанская кухня»</u>:</p> <p><b>уметь:</b></p>	<b>105</b>	70	Протокол заседания отделения от 28.08.18.№ 1

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>составлять меню для предприятий общественного питания с особенностями кавказской и кубанской кухонь;</p> <p>-приготавливать холодные и горячие блюда, в соответствии с традиционными видами сырья и национальными предпочтениями;</p> <p>-приготавливать напитки национальных кухонь;</p> <p>- использовать необходимые технологические процессы применяемые при приготовлении блюд кавказской и кубанской кухни.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-Процесс формирования кавказской и кубанской кухни под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Влияние достижений науки и техники на развитие национальных кухонь.</p> <p>-Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд.</p> <p>- Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд.</p> <p>- Приготовление напитков и особенности их подачи.</p> <p>- Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.</p>			



**5. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик**

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
1	2	3	4
<b>ОП</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>		
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>		
ОУД.01	Русский язык	ОК 1,4,5,6,8	1.1
ОУД.02	Литература	ОК 1,4,5,6,8	1.2
ОУД.03	Иностранный язык	ОК 1-9	1.3
ОУД.04	Математика	ОК 1 - 9	1.4
ОУД.05	История	ОК 1-9	1.5
ОУД.06	Физическая культура	ОК 2,3,6	1.6
ОДУ.06	ОБЖ	ОК 1-9	1.7
ОУД.07	Физика	ОК 1-9	1.8
ОУД.08	Астрономия	ОК 1-9	1.9
<b>ПД</b>	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>		
ОУД.09	Физика	ОК 1-9	1.10
ОУД.10	Химия с элементами биологии	ОК 1-9	1.11
ОУД.11	Обществознание	ОК 1-9	1.11
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>		
УД.01	Информатика	ОК 1,5,7	1.12
<b>ПП</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>		
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1-9	1.13
ОГСЭ.02	История	ОК 1-9	1.14
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1-9	1.15
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2,3,6	1.16
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 2,3,6	1.17
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		
ЕН.01	Математика	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.18
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4,	1.19

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
		5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	
ЕН.03	Химия	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2	1.20
ЕН. 04	Физическая и коллоидная химия	ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1	1.21
ЕН.05	Аналитическая химия	ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1	1.22
<b>П</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.23
ОП.02	Физиология питания	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.24
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.25
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.26
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1 - 9	1.29

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
		ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.27
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.28
ОП.08	Охрана труда	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.29
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.30
ОП.10	Контроль качества продукции	ОК 2,8 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,	1.31
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1 - 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1	1.32
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	ОК 2,8 ПК 6.1-6.5	1.33

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
ОП.13	Психология и общения	ОК 1, 2,9 6.1 - 6.5	1.34
ОП.14	Оборудование предприятий общественного питания	ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1 4.1 5.1	1.35
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК.1 - 9 ПК 1.1 - 1.3	1.36
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3	1.37
ПМ.03	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 - 9 ПК 3.1 -3.4	1.38
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4	1.39
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2	1.40
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5	1.41
МДК.06.02	Проектирование предприятий общественного питания	ОК 2,8 ПК 6.1-6.5	1.42
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким рабочим, должностям служащих ( повар III, IV, V разряда)</b>		
МДК.07.01	Первичная обработка продукции	ОК 2,8 ПК 1.1 2.1 3.1	1.43
МДК.07.02	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1 4.1	1.44
МДК.07.03	Организация обслуживания	ОК 1,4,9 ПК 6.1 - 6.5	1.45
МДК.07.04	Технология приготовления коктейлей	ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1 4.1	1.46
МДК.07.05	Зарубежная кухня	ОК 2,6,8	1.47

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
		ПК 1.1 2.1 3.1 4.1	
МДК.07.06	Кавказская и кубанская кухня	ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1 4.1	1.48
УП.	Учебная практика	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.49
ПП.	Производственная (профилю специальности) практика	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.50
ПДП	Производственная (преддипломная практика)	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.51

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

## 6. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП СПО ППКРС

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

Оценка качества освоения ППССЗ должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю проводится согласно положения и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений

позападным требованиям соответствующей ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, которые разрабатываются преподавателем по каждой дисциплине, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Критерии оценок:

- оценка «отлично» ставится, если студент полно излагает изученный материал, уверенно владеет специальной терминологией, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др.

- оценка «хорошо» ставится, если студент достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал.

- оценка «удовлетворительно» ставится, если студент в целом, владеет содержанием дисциплины, но при этом затрудняется в ответах на вопросы преподавателя. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и специальных терминов, показывает слабую ориентировку в изучаемой дисциплине. Устные ответы сбивчивы, неуверенны и нечетки.

- оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ дисциплины и неумение применять полученные знания на практике, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью помощи преподавателя.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

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

#### 6.2. Требования к выпускным квалификационным работам.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

#### 6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

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