

**НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
"ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"**

Введено в действие Приказом
Директора
от «__» _____ 20__ № _____
специалист по кадрам

У Т В Е Р Ж Д А Ю
Директор НПОУ "ИТЭП"
_____ П.П.Кайгородова
«____» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТА СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Наименование квалификация базовой подготовки

Техник-технолог

Очная и заочная формы обучения

Иркутск

2014

Сокращения и обозначения:

НПОУ Техникум экономики и права Иркутского облпотребсоюза –
Негосударственное профессиональное образовательное учреждение
Иркутский техникум экономики и права

ФГОС – Федеральный государственный стандарт

СПО – среднее профессиональное образование

ППССЗ – программа подготовки специалиста среднего звена

РУП – рабочий учебный план

РП – рабочие программы учебных дисциплин и практик

ВПД – вид профессиональной деятельности

ПМ – профессиональный модуль

МДК – междисциплинарный курс

ОК – общие компетенции

ПК – профессиональные компетенции

ПЦК ТД – цикловая комиссия технологических дисциплин

ВКР – выпускная квалификационная работа

ДР – дипломная работа

ИГА – итоговая государственная аттестация

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ЕН – математический и общий естественнонаучный цикл

ОПД ПЦ – общепрофессиональные дисциплины, профессиональный цикл

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ПДП - преддипломная практика

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».
 - 1.2. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
 - 1.2.1. Миссия и цель ППССЗ СПО
 - 1.2.2. Нормативный срок освоения ППССЗ СПО
 - 1.2.3. Требования к абитуриентам
 - 1.3. Особенности ППССЗ
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ППССЗ
 - 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников
 - 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускников
3. Требования к результатам освоения ППССЗ
 - 3.1. Общие компетенции выпускников
 - 3.2. Профессиональные компетенции выпускников
 - 3.3. Распределение общих и профессиональных компетенций по циклам и дисциплинам РУП
 - 3.4. Реализация общих и профессиональных компетенций при прохождении учебной и производственной практик
4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ
5. Система контроля и оценки результатов освоения ППССЗ
 - 5.1. Текущий и промежуточный контроль
 - 5.2. Итоговая государственная аттестация выпускников ППССЗ
6. Ресурсное обеспечение ППССЗ
 - 6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса
 - 6.2. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ
 - 6.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ
7. Приложения
 - 7.1. Приложение 2. Рабочий учебный план
 - 7.2. Приложение 3. Календарный учебный график
 - 7.3. Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин

- 7.4. Приложение 5. Рабочие программы профессиональных модулей
- 7.5. Приложение 6. Рабочие программа производственной практики (преддипломной)
- 7.6. Приложение 7. Программа итоговой государственной аттестации
- 7.7. Приложение 8. Методические рекомендации по подготовке и защите ВКР
- 7.8. Приложение 9. Методические рекомендации по подготовке и защите курсовых работ

1. Общие положения

1.1. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальностям

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2014 г. N 508

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27августа 2009 г.

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27августа 2009 г.

- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах (утв. Минобрнауки № АФ-317\03 от 31 июля 2009 г.)

- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) утвержденное Постановлением Правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543;

- Разъяснения разработчикам ППССЗ в вопросах и ответах (от ФГУ ИРО)

- Разъяснения по формированию учебного плана ППССЗ НПО/СПО (от ФГУ ФИРО)

- Примерные программы по общеобразовательным дисциплинам, одобренным департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России

-Рекомендации по реализации образовательной программы среднего 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 № 03-1180 от 29.05.2007 года. (если в составе ППСЗ реализуется общеобразовательная подготовка)

- Положения и нормативные документы Техникума

1.2. Общая характеристика основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа определяет содержание и организацию образовательного процесса.

1. Целью разработки основная профессиональная образовательная программа (далее ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

2. ППССЗ направлена на развитие у обучающихся таких качеств личности, как ответственность, гражданственность, патриотизм, стремление к саморазвитию и раскрытию своего творческого потенциала, владение культурой мышления, сознание социальной значимости профессии и устойчивого интереса к ней, способность принимать организационные решения в различных социальных ситуациях и готовность нести за них ответственность, умение критически оценивать собственные достоинства и недостатки, выбирать пути и средства развития первых и устранения последних, а также формирование общих компетенций.

Техникум перед началом разработки ППССЗ определяет ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизирует конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

4. При формировании ППССЗ Техникум:

- использует объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ, увеличивая объем времени на дисциплины и модули обязательной части либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой своей деятельности;

- определяет для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессию рабочего, должность служащего согласно приложению к ФГОС;

- в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей четко формулирует требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

- обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся;

- предусматривает использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

5. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная).

6. Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

7. ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

8. Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается выполнением обучающимися лабораторных работ и практических занятий и освоением профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

9. Обучение в Техникуме начинается с первого курса.

10. Качество освоения ППССЗ, в том числе по общеобразовательному циклу, оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

11. Техникум ежегодно по необходимости обновляет ППССЗ в части состава дисциплин, профессиональных модулей, содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственных практик, методических материалов.

Миссия и цель ППССЗ СПО

Обеспечение высокого уровня подготовки конкурентоспособных и компетентных специалистов, отвечающего потребностям кадрового рынка с учетом достижений отечественной и западной системы СПО.

Цель ППССЗ: развитие у студентов личностных качеств, а так же формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Нормативный срок освоения ППССЗ СПО

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО

Образовательная база приема	Наименование квалификации углубленной подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО углубленной подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования	техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается: на базе среднего общего образования – не более чем на 1 год; на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО

базовой подготовки при очной форме получения образования на базе среднего общего образования составляет 147 недель, в том числе:

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

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся на заочном отделении составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при заочной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Начало учебного года по заочной форме обучения устанавливается образовательным учреждением, но не позднее 1 октября. Окончание учебного года определяется рабочим учебным планом по данной специальности (в соответствии с графиком учебного процесса). Группы студентов, принятых на базе среднего образования, приступают к обучению, начиная с первого курса. Основной формой организации образовательного процесса в СПО при заочной форме обучения является лабораторно-экзаменационная сессия (далее - сессия). На обязательные учебные (аудиторные) занятия в учебном году отводится не менее 160 часов. Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не превышает 8 часов в день.

При заочной форме обучения осуществляются следующие виды учебной деятельности: обзорные и установочные занятия, лабораторные работы и практические занятия, курсовые работы, промежуточная аттестация, консультации, производственная (профессиональная) практика, государственная (итоговая) аттестация. Промежуточная аттестация (лабораторно-экзаменационные сессии) проводятся в течении учебного года в два периода при сохранении общей продолжительности на каждом курсе не более 32 дней. Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся. Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме «Зачета» (З), «Дифференцированного зачета» (ДЗ), Экзамена (Э), по МДК в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена по профессиональным модулям (ПМ) в форме экзамена (квалификационного), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» федерального государственного образовательного стандарта.

Программа дисциплины «Физическая культура» выполняется студентом самостоятельно на протяжении всего срока обучения. В учебном плане занятия по дисциплине «Физическая культура» предусматривается в объеме

8 часов на весь период обучения и распределяется соответственно 4 часа – на 1 курсе; 2 часа – на 2-ом курсе; 2 часа – на 3-ем курсе.

Требования к абитуриентам

Для поступления на специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания абитуриенту необходимо иметь основное общее или среднее общее образование;

Особенности ППСЗ

Практикоориентированность подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляет от 50 до 65% от общего объема часов подготовки. Это дает возможность выпускникам быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда. При разработке ППСЗ учтены требования регионального и муниципального рынков труда для решения комплексных задач в социальной сфере.

По завершении ППСЗ выпускникам выдается диплом государственного образца.

Мобильность обучающихся проявляется в обеспечении выбора индивидуальной образовательной траектории. При формировании индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает от необходимости их повторного освоения.

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ППСЗ в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организация, спортивных и творческих клубов. Для освоения ППСЗ используются инновационные образовательные технологии (деловые игры, тренинги, кейсы, портфолио, выполнение курсовых и ВКР по реальной тематике), применяются информационные технологии (свободный доступ к ресурсам Интернет, учебные материалы в электронном виде, мультимедийные средства).

Интегрируется учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа обучающихся и образовательный процесс с использованием таких форм как конференции, круглые столы, встречи с ведущими специалистами г. Иркутска и Иркутской области, участие обучающихся в научно-исследовательских проектах социальной направленности.

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.

Виды профессиональной деятельности:

1. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

1.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

1.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

1.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

1.6. Организация работы структурного подразделения.

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

Требования к результатам освоения ППСЗ

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

КОД	Результат обучения
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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПМ 01	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.
ПМ 02	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.
ПМ 03	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.
ПМ 04	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.
ПМ 05	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.
ПМ 06	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.
ПМ 07	Выполнение работ по профессии Повар

Распределение общих и профессиональных компетенций по циклам и дисциплинам РУП

Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных

циклов:

общего гуманитарного и социально-экономического;
математического и общего естественнонаучного;
профессионального;

и разделов:

учебная практика;
производственная практика (по профилю специальности);
производственная практика (квалификационная, преддипломная);
промежуточная аттестация;
итоговая государственная аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

В соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** уровень образования предусматривает освоение следующих циклов и дисциплин, которые рассматриваются дифференцированно по обязательной и вариативной частям.

Общие и профессиональные компетенции в структуре РУП

Код компетенции	Дисциплина	Цикл	Профессиональный модуль
ОК 1.	<p>Основы философии История Иностранный язык</p> <p>Информатика Математика Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Метрология и стандартизация Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Основы организации производства на предприятиях ОП Закон РФ «О защите прав потребителей» Теория организации обслуживания на ПОП</p> <p>Документационное обеспечение управления Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>ОГСЭ ОГСЭ ОГСЭ</p> <p>ЕН ЕН</p> <p>ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p>	<p>ПМ 01. ПМ 02. ПМ 04. ПМ 05. ПМ 06</p>
ОК 2.	<p>Основы философии История Иностранный язык Физическая культура Информатика Математика Химия Физическая и коллоидная химия Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Метрология и стандартизация Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Основы организации производства на предприятиях ОП Закон РФ «О защите прав потребителей» Теория организации обслуживания на</p>	<p>ОГСЭ ОГСЭ ОГСЭ ОГСЭ</p> <p>ЕН ЕН ЕН ЕН</p> <p>ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01. ПМ 02. ПМ 03. ПМ 04. ПМ 05. ПМ 06.</p>

	ПОП Документационное обеспечение управления Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Психология и этика профессиональной деятельности Основы технического оснащения предприятий ОП	ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	
ОК 3.	Основы философии История Иностранный язык Физическая культура Информатика Математика Химия Физическая и коллоидная химия Документационное обеспечение управления Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Основы организации производства на предприятиях ОП Закон РФ «О защите прав потребителей» Теория организации обслуживания на ПОП Психология и этика профессиональной деятельности Основы технического оснащения предприятий ОП	ОГСЭ ОГСЭ ОГСЭ ОГСЭ ЕН ЕН ЕН ЕН ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	ПМ 01. ПМ 02. ПМ 03. ПМ 04. ПМ 05. ПМ 06.
ОК 4.	Основы философии История Иностранный язык Информатика Математика Химия Физическая и коллоидная химия Документационное обеспечение управления	ОГСЭ ОГСЭ ОГСЭ ЕН ЕН ЕН ЕН ОПД ПЦ	ПМ 01. ПМ 02. ПМ 03. ПМ 04. ПМ 05. ПМ 06.

	<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Физиология питания</p> <p>Метрология и стандартизация</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Теория организации обслуживания на ПОП</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	
ОК 5.	<p>Иностранный язык</p> <p>Информатика</p> <p>Математика</p> <p>Химия</p> <p>Физическая и коллоидная химия</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Физиология питания</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Теория организации обслуживания на ПОП</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ОГСЭ</p> <p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>ПМ 02.</p> <p>ПМ 03.</p> <p>ПМ 04.</p> <p>ПМ 05.</p> <p>ПМ 06.</p>
ОК 6.	<p>Физическая культура</p> <p>Информатика</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Теория организации обслуживания на ПОП</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Охрана труда</p>	<p>ОГСЭ</p> <p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>ПМ 02.</p> <p>ПМ 03.</p> <p>ПМ 04.</p> <p>ПМ 05.</p> <p>ПМ 06.</p>

	Правовые основы профессиональной деятельности	ОПД ПЦ ОПД ПЦ	
ОК 7.	<p>Основы философии</p> <p>Психология и этика профессиональной деятельности</p> <p>Иностранный язык</p> <p>Информатика</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Теория организации обслуживания на ПОП</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Охрана труда</p> <p>Правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>ОГСЭ</p> <p>ОГСЭ</p> <p>ОГСЭ</p> <p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>ПМ 02.</p> <p>ПМ 03.</p> <p>ПМ 04.</p> <p>ПМ 05.</p> <p>ПМ 06.</p>
ОК 8.	<p>Информатика</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Физиология питания</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Психология и этика профессиональной деятельности</p>	<p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>ПМ 02.</p> <p>ПМ 03.</p> <p>ПМ 04.</p> <p>ПМ 05.</p> <p>ПМ 06.</p>

ОК 9.	<p>Информатика</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Физиология питания</p> <p>Метрология и стандартизация</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>ПМ 02.</p> <p>ПМ 03.</p> <p>ПМ 04.</p> <p>ПМ 05.</p> <p>ПМ 06.</p>
ОК 10.	<p>Основы философии</p> <p>История</p> <p>Иностранный язык</p> <p>Физическая культура</p> <p>Информатика</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Физиология питания</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ОГСЭ</p> <p>ОГСЭ</p> <p>ОГСЭ</p> <p>ОГСЭ</p> <p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>ПМ 02.</p> <p>ПМ 03.</p> <p>ПМ 04.</p> <p>ПМ 05.</p> <p>ПМ 06.</p>

ПК 1.1.	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Химия</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>ПМ 02.</p>
ПК 1.2.	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Химия</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p>
ПК 1.3.	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Химия</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p>
ПК 2.1.	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Химия</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 02.</p>

ПК 2.2.	Экологические основы природопользования Химия Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Основы организации производства на предприятиях ОП Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности	ЕН ЕН ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	ПМ 02.
ПК 2.3.	Экологические основы природопользования Химия Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности	ЕН ЕН ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	ПМ 02.
ПК 3.1.	Экологические основы природопользования Химия Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Основы организации производства на предприятиях ОП Основы технического оснащения предприятий ОП	ЕН ЕН ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	ПМ 03.
ПК 3.2.	Экологические основы природопользования Химия Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Основы технологии ОП Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЕН ЕН ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	ПМ 03.
ПК 3.3.	Экологические основы	ЕН	ПМ 03.

	<p>природопользования</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	
ПК 3.4.	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Химия</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	ПМ 03.
ПК 4.1.	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Химия</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	ПМ 04.
ПК 4.2.	<p>Экологические основы природопользования</p>	<p>ЕН</p>	ПМ 04.

	<p>Химия</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	
ПК 4.3.	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Химия</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	ПМ 04.
ПК 4.4.	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Химия</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	ПМ 04.
ПК 5.1.	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Химия</p>	<p>ЕН</p> <p>ЕН</p>	ПМ 05.

	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Химия</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Теория организации обслуживания на ПОП</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p>	
ПК 5.2.	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Химия</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p>	ПМ 05
ПК 6.1.	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Химия</p> <p>Информатика</p> <p>Математика</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Организация хранения и контроль запасов</p>	<p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p>	ПМ 06.

	сырья Основы технологии ОП Бухгалтерский учет Основы организации производства на предприятиях ОП Документационное обеспечение управления Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ	
ПК 6.2.	Химия Информатика Математика Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Организация хранения и контроль запасов сырья Бухгалтерский учет Документационное обеспечение управления Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЕН ЕН ЕН ЕН ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ	ПМ 06.
ПК 6.3.	Химия Математика Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Бухгалтерский учет Документационное обеспечение управления Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЕН ЕН ЕН ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ	ПМ 06.
ПК 6.4.	Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Основы технологии ОП Основы организации производства на предприятиях ОП Закон РФ «О защите прав потребителей»	ЕН ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ	ПМ 06.

	Бухгалтерский учет	ОП ПЦ	
ПК 6.5.	Химия Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Основы организации производства на предприятиях ОП Закон РФ «О защите прав потребителей» Бухгалтерский учет Основы технического оснащения предприятий ОП	ЕН ЕН ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ	ПМ 06.
ПК 6.6.	Химия Физиология питания Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Основы технологии ОП Основы организации производства на предприятиях ОП Закон РФ «О защите прав потребителей» Бухгалтерский учет Психология и этика профессиональной деятельности Основы технического оснащения предприятий ОП	ЕН ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ	ПМ 01. ПМ 02. ПМ 03. ПМ 04. ПМ 05. ПМ 06.
ПК 6.7.	Химия Физиология питания Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Основы технологии ОП Основы организации производства на предприятиях ОП Закон РФ «О защите прав потребителей» Бухгалтерский учет Психология и этика профессиональной деятельности Основы технического оснащения предприятий ОП	ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ	ПМ 01. ПМ 02. ПМ 03. ПМ 04. ПМ 05. ПМ 06.
ПК 6.8.	Химия Физиология питания Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Основы технологии ОП Закон РФ «О защите прав потребителей» Теория организации обслуживания на ПОП Психология и этика профессиональной деятельности	ЕН ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ	ПМ 01. ПМ 02. ПМ 03. ПМ 04. ПМ 05. ПМ 06.

	Бухгалтерский учет		
ПК 6.9.	Закон РФ «О защите прав потребителей» Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Основы технологии ОП Организация хранения и контроль запасов сырья Бухгалтерский учет Документационное обеспечение управления Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ	

Общие и профессиональные компетенции в профессиональных модулях и междисциплинарных курсах

Вид профессиональной деятельности	Профессиональный модуль	Общие компетенции	Профессиональные компетенции	Учебная и производственная практика
ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабриката в для сложной кулинарной продукции.	ПК 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.	ОК 1-9	ПК 1.1.–ПК 1.3	ОК 1 – 9 ПК 1.1.–ПК 1.3.
ВПД 2 Организация процесса приготовления и	ПК 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной	ОК 1-9	ПК 2.1.– ПК 2.3.	ОК 1 – 9 ПК 2.1.– ПК 2.3.

приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	<p>продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>			
ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	<p>ПК 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	ОК 1 - 9	ПК 3.1.– ПК 3.4.	ОК 1 – 9 ПК 3.1.–ПК 3.4.
ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>ПМ 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПМ 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПМ 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПМ 4.3. Организовывать и проводить приготовление</p>	ОК 1 - 9	ПК 4.1.- ПК.4.4.	ОК 1 – 9 ПК 4.1.–ПК 4.4.

		мелкоштучных кондитерских изделий. ПМ 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.			
ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.		ПМ 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПМ 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	ОК 1- 9	ПК 5.1-ПК 5.2.	ОК 1 – 9 ПК 5.1.–ПК 5.2.
ВПД 6 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.		ПМ 6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей. ПМ 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПМ 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПМ 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПМ 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПМ 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	ОК 1- 9	ПК 6.1-ПК 6.5.	ОК 1 – 9 ПК 6.1.–ПК 6.6.

Вариативная часть ППССЗ

Вариативная часть ППССЗ составляет 30 % от общего объема времени, отведенного на освоение основной профессиональной образовательной программы. В соответствии с ФГОС СПО вариативная часть составляет 1296 часов максимальной нагрузки и 864 часа обязательных учебных занятий.

Вариативная часть использована на введение новых элементов ППССЗ и на дополнение обязательных элементов, перечисленных ФГОС. Часы вариативной части использованы следующим образом: введены новые дисциплины в циклы, в соответствии с потребностями работодателей и деятельности образовательного учреждения.

Практика в ППССЗ

Реализация общих и профессиональных компетенций при прохождении учебной и производственной практик в соответствии с ФГОС СПО является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий и работа на производстве, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная).

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает: последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому; целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций; связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей в соответствии с ФГОС СПО, программами практики.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Преддипломная практика направлена на углубление у обучающегося первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы).

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами практик, утверждаемыми заместителем директора Негосударственное кооперативное образовательное учреждение Техникум экономики и права Иркутского облпотребсоюза по учебно-методической работе.

Учебная практика проводится на базах практики. Учебная практика проводится с участием преподавателей дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между Негосударственным кооперативным Техникумом экономики и права Иркутского облпотребсоюза и предприятиями.

Учебная практика и практика по профилю специальности проводятся концентрировано в рамках модулей по видам профессиональной деятельности.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебного плана.

Сроки проведения учебной практики установлены:

Профессиональный модуль	Вид практики	Продолжительность практики	Компетенции	Семестр
ПМ 01	Учебная	72 часов	ОК 1 – 9 ПК 1.1 – 1.3	4
ПМ 02	Учебная	72 часа	ОК 1 – 9 ПК 2.1 – 2.3	5
ПМ 03.	Учебная	72 часа	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4	6
ПМ 04	Учебная	72 часа	ОК 1 – 9	6

			ПК 4.1 – 4.4	
ПМ 05	Учебная	72 часов	ОК 1 – 9 ПК 5.1 – 5.2	7
ПМ 07	Учебная	252 часа	ОК 1 – 9	3

Сроки проведения производственной практики установлены:

Профессиональный модуль	Вид практики	Продолжительность практики	Компетенции	Семестр
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	По профилю специальности	72 часов	ОК 1 – 13 ПК 1.1 – 1.3	4
ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	По профилю специальности	72 часов	ПК 2.1 – 2.3	5
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	По профилю специальности	72 часов	ПК 3.1-3.4	6
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	По профилю специальности	72 часа	ПК 4.1-4.4	6
ПМ 05 Организация процесса приготовления и	По профилю специальности	72 часа	ПК 5.1-5.2	7

приготовление сложных холодных и горячих десертов.				
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.	По профилю специальности	36 часов	ПК 6.1-6.5	8

Преддипломная практика продолжительностью 4 недели проводится в 8 семестре.

Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ:

- Рабочий учебный план
- Календарный учебный график
- Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
- Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла
- Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин
- Рабочие программы профессиональных модулей
- Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практик

Система контроля и оценки результатов освоения ППССЗ

Текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения самостоятельной работы студентами или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения учебного материала.

Промежуточная аттестация обучающихся включает зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный).

Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводятся в счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины.

Промежуточная аттестация на первом курсе обучения на базе основного общего в форме экзаменов и зачетов (дифференцированных) проводится в период сессий. Продолжительность сессии составляет: 1 семестр - 1 неделю, 2 семестр – 1 неделю. На втором курсе обучения промежуточная аттестация проводится непосредственного после освоения профессиональных модулей и дисциплин. На промежуточную аттестацию отводится 36 часов (одна неделя). Количество экзаменов и зачетов не превышает установленные нормы (не более 8 экзаменов и 10 зачетов в учебном году).

Дифференцированный зачет предусмотрен по дисциплинам:

- Основы философии – 4 семестр;
- История – 4 семестр;
- Иностранный язык – 3, 4, 5, 6, 7, 8 семестр;
- Физическая культура – 3, 4, 5, 6, 7, 8 семестр;
- Русский язык и культура речи – 4 семестр;
- Деловой этикет-6 семестр,
- Психология управления- 8 семестр,
- Экологические основы природопользования -5 семестр,
- Химия- 3 семестр,
- Аналитическая химия- 3 семестр,
- Физическая и коллоидная химия -4 семестр,
- Математика – 3 семестр;
- Информатика – 3 семестр;
- Физиология питания 3 семестр,
- Организация хранения и контроль запасов сырья-3 семестр,
- Информационные технологии в профессиональной деятельности-8 семестр,
- Метрология и стандартизация-5 семестр,
- Правовые основы профессиональной деятельности- 8 семестр,
- Охрана труда- 3 семестр,
- Безопасность жизнедеятельности-4 семестр,
- Документационное обеспечение управления-7 семестр,
- Психология и этика профессиональной деятельности-7 семестр,
- Бухгалтерский учет -7 семестр,
- Закон РФ « О защите прав потребителей» -8 семестр

Зачет предусмотрен:

- по учебной практике;
 - по производственной практике (по профилю специальности);
- МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции-4 семестр,

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции -5 семестр,
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции-6 семестр,
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий- 6 семестр,
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов-7 семестр,
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации- 8 семестр,

Экзамены, в том числе и профессиональные модули, предусмотрены:
по дисциплинам:

-Информатика-3 семестр,
-Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве-3 семестр,
-Основы экономики, менеджмента и маркетинга -8 семестр;
-Документационное обеспечение управления - 7 семестр;
-Бухгалтерский учет - 7 семестр;
-Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий-6 семестр,

по профессиональным модулям:

ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции-4 семестр,
ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции-5 семестр,
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции-6 семестр,
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-6 семестр,
ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов- 7 семестр,
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения-8 семестр,
ПМ 07 Выполнение работ по профессии Повар 3 и 4 семестр

16. Условием допуска к промежуточной аттестации по профессиональному модулю является успешное освоение всех его элементов, включая МДК, учебную и производственную практику. По каждому профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

Объектами оценивания на экзамене (квалификационном) по ПМ 01.-ПМ 06. выступают:

МДК 01.01 -МДК 06.1; учебная практика; курсовая работа; самостоятельная работа; производственная практика (по профилю специальности).

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды

оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В Техникуме создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Итоговая государственная аттестация выпускников ППСЗ

Итоговая государственная аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются в соответствии с программой итоговой государственной аттестации.

Ресурсное обеспечение ППСЗ

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППСЗ.

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

Техническое оснащение ИБЦ (библиотека) и организация информационно-библиотечного обслуживания соответствует нормативным требованиям.

Фонд ИБЦ - это единый справочно-информационный фонд, который формируется в соответствии с учебными планами и основными профессиональными образовательными программами, на основе анализа книгообеспеченности по учебным дисциплинам, профессиональными модулями, а также информационными запросами пользователей. Фонд ИБЦ комплектуется печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы.

Основной фонд по состоянию на 01.09.2014 составляет 38589 экз.

Комплектование единого фонда ИБЦ осуществляется на основании следующих нормативно-правовых документов:

ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ
- ФГОС -3

-Приказ МО России от 21 ноября 2002 г. № 4066 «Об утверждении примерного положения о формировании фондов библиотеки среднего учебного заведения»,

-«Положение о формировании фонда ИБЦ» ,

Тематико-типологический план комплектования ИБЦ

При комплектовании фонда отдается предпочтение учебной литературе рекомендованной ФИРО, с ГРИФами УМО, Федеральных Министерств, а также целевую направленность учебной литературы (Соответствует ФГОС-3 для СПО).

При реализации профессиональных образовательных программ используются учебные издания, в том числе электронные, определенные организацией, осуществляющей образовательную деятельность (ст.18 п.9 ФЗ «Об образовании»). При отсутствии по изучаемым дисциплинам учебных изданий с ГРИФом в основную литературу могут быть включены издания без грифа, учебная литература прошлых лет, не потерявшая информационную ценность и не переизданная до настоящего времени (решение цикловой комиссии). При оценке обеспеченности дисциплин учитываются как традиционные печатные, так и электронные учебные издания.

В Техникуме выдерживаются показатели обеспеченности студентов литературой.

Учебный фонд – часть единого фонда, включающий издания и документы независимо от их вида и экзemplарности, предназначенные для обеспечения образовательного процесса. Учебный фонд формируется в соответствии с учебными планами, ПМ, рабочими программами и нормами книгообеспеченности.

Фонд электронных ресурсов открытого и удаленного доступа

Фонд электронных ресурсов – это упорядоченная коллекция разнородных электронных документов, снабженных средствами навигации и поиска. Электронные ресурсы подразделяются на внутренние и внешние ресурсы.

- **Внутренние ресурсы** - локальные ресурсы только с компьютеров ИБЦ

- Электронный каталог фонда ИБЦ в программе «1С Библиотека колледжа» содержит
- информацию о книгах, учебно-методических материалах, имеющихся в ИБЦ техникума
- об изданиях на электронных носителях информации. На сегодняшний день в фонде представлены 23 назв. электронных ресурсов в виде: ([Электронный ресурс]; [Текст] + [Электронный ресурс]; [Текст] + приложение на CD)

Каждый студент обеспечен доступом к электронному каталогу «1С: Библиотека»

Внешние ресурсы – ресурсы открытого информационного пространства доступ к которым возможен с любого компьютера

- электронные образовательные ресурсы открытого доступа,
- Электронные библиотеки открытого доступа ,
- справочно-правовая система «Гарант».

Для пользователей созданы также Базы данных:

- Сайтов и порталов по учебным дисциплинам и профессиональным модулям специальности;
- Учебной литературы в режиме он-лайн.

Фонд электронных ресурсов позволяет обеспечить доступ к документам, предоставление которых пользователям ограничено (редкие книги, документы в одном экземпляре, литература по вновь открывшимся специальностям в техникуме и т.д.).

- Обеспечить доступ к документам, предоставление которых пользователям ограничено в силу их территориальной удалённости (заочная форма обучения)

Фонд периодических изданий представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилям подготовки Техникума.

<i>Календарный год</i>	<i>Количество наименований периодических изданий</i>
2011	15

<i>2012</i>	<i>17</i>
<i>2013</i>	<i>16</i>
<i>2014</i>	<i>12</i>

При использовании электронных изданий Техникум обеспечивает обучающихся во время самостоятельной подготовки рабочим местом в ИБЦ и компьютерных классах с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин РУП.

В образовательном процессе используется программное обеспечение: Ms office, Mozilla Firefox, – корпоративный пакет, Гарант.

Кадровое обеспечение реализации ППСЗ

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования в соответствии с требованиями п.7.15 ФГОС СПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.