


ЦЕНТРОСОЮЗ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ КООПЕРАТИВНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГУМАНИТАРНО-КОММЕРЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ПРИМОРСКОГО КРАЯ ПОТРЕБСОЮЗА

Утверждаю:

Директор ИКОУ СПО ВГКК ПКС

 / Г.Н. Митрякова /

«09» сентября 2013 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования

базовой подготовки
по специальности

260807 Технология продукции общественного питания

2013
год

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Разработчики:

Туркень Е.В. зам. директора по учебно-методической работе
Батищева М., зав. кафедрой торгово-технологических дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общие положения
- 1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.
- 1.2 Нормативный срок освоения программы.
- 1.3 Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы.
- 2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности.
 - 2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции.
 - 2.3 Специальные требования.
- 3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1 Рабочий учебный план
 - 3.2 График учебного процесса.
 - 3.3 Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
 - 3.4 Аннотации рабочих программ учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла
 - 3.5 Аннотации рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
- 4 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
- 5 Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая НКОУ СПО «Владивостокский гуманитарно-коммерческий колледж Приморского крайпотребсоюза» - это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон РФ «Об образовании» от 29.12.2012 г.;
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. №543;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 260807 Технология продукции общественного питания утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2010 г. № 675,
- нормативно-методические документы Минобрнауки России:
 - приказ от 20 августа 2008 г. №241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09 марта 2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
 - письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
 - разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ

начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования, одобренный Научно-Методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного образования ФГУ «ФИРО» 03.02.2011 г. Протокол №1;

- Устав НКОУ СПО «Владивостокский гуманитарно-коммерческий колледж Приморского крайпотребсоюза», утвержденного постановлением Совета Приморского крайпотребсоюза № 2пЗС от 12.02.2009 года и зарегистрирован в Инспекции МНС России по Первореченскому району г. Владивостока Приморского края 16 ноября 2009 года;

Локальные нормативные документы колледжа, регламентирующие образовательную деятельность

1.2 Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 260807 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования составляет:

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

1.3 Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы

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.

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

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код	Наименование
ВПД 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	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.
ВПД 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 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 мелких штучных кондитерских изделий.
ПК 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.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 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 результат выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-денежную документацию.
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)
ПК 7.1	Организовывать технологический процесс механической кулинарной обработки сырья.
ПК 7.2	Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.
ПК 7.3	Организовывать технологический процесс приготовления блюд массового спроса.

ПК 7.4	Организовывать отпуск блюд массового спроса с учетом органолептической оценки качества и сроков реализации блюд.
ВПД 8	Организация процесса приготовления и приготовление блюд зарубежных кухонь мира.
ПК 8.1	Организовывать и проводить приготовление наиболее популярных холодных блюд и закусок зарубежных кухонь мира.
ПК 8.2	Организовывать и проводить приготовление наиболее популярных супов зарубежных кухонь мира.
ПК 8.3	Организовывать и проводить приготовление наиболее популярных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, овощей зарубежных кухонь мира.
ПК 8.4	Организовывать и проводить приготовление наиболее популярных сладких блюд и напитков зарубежных кухонь мира.
ВПД 9	Организация кооперативного дела и предпринимательства
ПК 9.1	Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.
ПК 9.2	Применять методы исследования потребительского рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.
ПК 9.3	Разрабатывать обоснованный бизнес-план.
ПК 9.4	Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела.
ПК 9.5	Формировать необходимые ресурсы для организации и ведения кооперативного дела.
ПК 9.6	Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью.

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение,

	эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученным профессиональных знаний (для юношей).

2.3 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 260807 Технология продукции общественного питания 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 (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл состоит из дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Русский язык и культура речи».

Математический и общий естественнонаучный цикл состоит из дисциплин: «Математика», «Химия», «Экологические основы природопользования», «Информатика».

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Документационное

обеспечение управления», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Этика и психология в профессиональной деятельности», «Организация обслуживания», «Организация производства», «Деловой язык в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности» (68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов) и профессиональных модулей в соответствии с основными видами 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 горячих и холодных десертов», «Организация работы структурного подразделения», «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)», «Организация процесса приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни», «Организация кооперативного дела и предпринимательства». В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

3 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется рабочим учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1 Рабочий учебный план.

3.2 График учебного процесса.

3.3. АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Основы философии

Цель дисциплины

Формирование представления о философии, разнообразных философских школах, направлениях как зарубежной, так и отечественной философии; овладение основами философской терминологии; формирование мировоззрения, активной жизненной позиции.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов; самостоятельной работы обучающегося – 6 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины История

Цель дисциплины

Формирование целостного видения исторического процесса в единстве всех его характеристик.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 56 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов; самостоятельной работы обучающегося – 8 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Иностранный язык

Цель дисциплины

Обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и деловым языком специальности для активного применения, как в повседневной, так и в профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 196 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 34 часа.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Русский язык и культура речи

Цель дисциплины

Формирование навыков грамотности и коммуникативной культуры в профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- различие между языком и речью;
- основные фонетические, лексические и фразеологические единицы языка, используемые в профессиональной лексике;
- способы словообразования профессиональных терминов;

- правописание и использование основных и служебных частей речи;
- синтаксический строй речи;
- стилистические особенности речи;
- функциональные стили, используемые в профессиональной речи.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 84 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 56 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 28 часов.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
Физическая культура**

Цель дисциплины

Формирование физической культуры личности и способности направленного использования различных средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 324 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 162 часа.

3.4. АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО ЦИКЛА

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Математика

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина *Математика* принадлежит к математическому и общему естественнонаучному циклу.

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в профессиональной деятельности;

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

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основы интегрального и дифференциального исчисления.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 30 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Экологические основы природопользования

Цель дисциплины

Изучить основы рационального природопользования, правовые и социальные вопросы природопользования.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

безопасности;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Химия

Цель дисциплины

- освоение знаний основных понятий и законов химии, химической символики; выдающихся открытиях в химической науке; роли химической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания;
- овладение умениями наблюдать химические явления; проводить химический эксперимент; производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций; обосновывать
- место и роль химических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе проведения химического эксперимента, самостоятельного приобретения знаний в соответствии с возникшими жизненными потребностями.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 174 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 118 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 58 часов.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
 Информатика**

Дисциплина *Информатика* принадлежит к математическому и общему естественнонаучному циклу.

освоение знаний, составляющих основу научных представлений об информации, информационных процессах, системах, технологиях и моделях;
овладение умениями работать с различными видами информации с помощью компьютера и других средств информационных и коммуникационных технологий (ИКТ), организовывать собственную информационную деятельность и планировать ее результаты;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей средствами ИКТ;

воспитание ответственного отношения к информации с учетом правовых и этических аспектов ее распространения; избирательного отношения к полученной информации;

выработка навыков применения средств ИКТ в повседневной жизни, при выполнении индивидуальных и коллективных проектов, в учебной деятельности, дальнейшем освоении профессий, востребованных на рынке труда.

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- виды информационных процессов; примеры источников и приемников информации;
- единицы измерения количества и скорости передачи информации; принцип дискретного (цифрового) представления информации;
- программный принцип работы компьютера;
- назначение и функции используемых информационных и коммуникационных технологий;

В результате изучения дисциплины студент должен уметь:

- выполнять базовые операции над объектами: цепочками символов, числами, списками, деревьями; проверять свойства этих объектов; выполнять и строить простые алгоритмы;
- оперировать информационными объектами, используя графический интерфейс: открывать, именовать, сохранять объекты, архивировать и разархивировать информацию, пользоваться меню и окнами, справочной системой; предпринимать меры антивирусной безопасности;
- оценивать числовые параметры информационных объектов и процессов: объем памяти, необходимый для хранения информации; скорость передачи информации;
- создавать информационные объекты, в том числе:
 - структурировать текст, используя нумерацию страниц, списки, ссылки, оглавления; проводить проверку правописания; использовать в тексте таблицы, изображения;
 - создавать и использовать различные формы представления информации: формулы, графики, диаграммы, таблицы (в том числе динамические, электронные, в частности – в практических задачах), переходить от одного представления данных к другому;
 - создавать рисунки, чертежи, графические представления реального объекта, в частности, в процессе проектирования с использованием основных операций графических редакторов, учебных систем автоматизированного проектирования; осуществлять простейшую обработку цифровых изображений;
 - создавать записи в базе данных;
 - создавать презентации на основе шаблонов;
- пользоваться персональным компьютером и его периферийным оборудованием (принтером, сканером, модемом, мультимедийным проектором, цифровой камерой, цифровым датчиком); следовать требованиям техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе со средствами информационных и коммуникационных технологий;

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

- создания простейших моделей объектов и процессов в виде изображений и чертежей, динамических (электронных) таблиц, программ (в том числе – в форме блок-схем);
- создания информационных объектов, в том числе для оформления результатов учебной работы;
- организации индивидуального информационного пространства, создания личных коллекций информационных объектов.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов; самостоятельной работы обучающегося – 30 часов, практических занятий – 30 часов.

3.5 АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Цель дисциплины

Формирование навыка использования микробиологии, санитарии и гигиены в профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 87 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 29 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 58 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Физиология питания

Цель дисциплины

Формирование компетенций, направленных на умение проведения анализа и оценки состояния фактического питания различных групп населения для разработки рекомендаций по его оптимизации

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 87 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 29 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 58 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья

Цель дисциплины

Формирование знаний и навыков по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 84 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 28 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 56 часов.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Цель дисциплины

Формирование систематизированных знаний о новых информационных, компьютерных и коммуникационных технологиях, применяемых в профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 30 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Метрология и стандартизация

Цель дисциплины

Ознакомление с научно-методическими и организационными основами государственной системы стандартизации, метрологического обеспечения и сертификации продукции и услуг.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Цель дисциплины

Формирование юридического мировоззрения, умения анализировать различные юридические ситуации, складывающиеся в ходе реализации норм, регулирующих профессиональную деятельность.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Цель дисциплины

Ознакомление с современной теорией менеджмента, методами управления фирмой как субъектом рынка, с разработкой и сбыта продукции, ориентированной на удовлетворение потребностей клиентуры и получение прибыли, а также привить практические навыки в оценке экономической ситуации, проведении маркетинговых исследований и принятии решений.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 50 часов; самостоятельной работы обучающегося - 25 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Охрана труда

Цель дисциплины

Ознакомление студентов с системой санитарно-гигиенических и правовых мероприятий, непосредственно направленных на обеспечение безопасных для жизни и здоровья человека условий труда, а также изучение приемов техники безопасности, предотвращающих воздействие на людей опасных факторов, приводящих к травмам или внезапному резкому ухудшению здоровья.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
Техническое оснащение предприятий общественного питания**

Цель дисциплины

Формирование навыков в области эксплуатации оборудования пищевых производств, позволяющие создать и грамотно эксплуатировать имеющееся на предприятии массового питания оборудование, организовать его ремонт; уметь выбрать из обширного парка отечественного и зарубежного оборудования наиболее прогрессивные конструкции, удовлетворяющие потребности предприятия, правильно организовать технологические процессы в предприятии с использованием технологического оборудования.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;
- эксплуатировать оборудование по его назначению с учётом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 30 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Этика и психология деловых отношений

Цель дисциплины

Формирование у студентов этических и моральных принципов будущей профессии, навыков внутренних и внешних деловых коммуникаций, утверждение их возможности заниматься своей трудовой деятельностью на высоком профессиональном уровне.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- нормы и принципы этики и этикета в сфере деловых отношений;
- этику партнерских отношений в профессиональной деятельности;
- приемы делового общения;
- функции и элементы культуры управления.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Организация обслуживания

Цель дисциплины

Формирование основных знаний по организации обслуживания на предприятиях общественного питания

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- проводить анализ взаимосвязи залов, производственных и вспомогательных помещений; оснащения залов,
- идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектование предприятия питания столовой посудой, приборами.
- составлять и оформлять различные виды меню, карты вин.
- осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять несложные виды сервировки и оформления столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна.
- организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков.
- принимать заказ на обслуживание банкетов; составлять меню, карту вин; рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала; сервировать столы для различных видов банкетов.
- составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий.
- организовывать обслуживание туристов континентальными завтраками, осуществлять предварительное накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия, предмет, цели и задачи дисциплины, классификацию услуг общественного питания; формы и методы обслуживания;
- виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристику, оснащение;
- виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение, характеристику;
- средства информации потребителей; правила составления меню, карты вин;
- этапы организации обслуживания; последовательность и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола;
- элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов; последовательность, правила подачи блюд и напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями;
- виды приемов и банкетов; правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов; особенности комбинированных видов банкетов;
- особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций, тематических и культурно-массовых мероприятий; организацию обслуживания проживающих в гостиницах; виды услуг, предоставляемых пассажирам в пути следования пассажирского транспорта; особенности обслуживания в офисе, на рабочих местах и на дому;
- основные понятия, цели туризма, виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям для обслуживания туристов; особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания;
- особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;
- основные должности и профессии, организацию труда обслуживающего персонала.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов; самостоятельной работы обучающегося - 30 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Организация производства

Цель дисциплины

Формирование основных знаний по организации производства на предприятиях общественного питания

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- пользоваться нормативной документацией;
- организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами;
- определить потребность предприятия в производственном, разработать оптимальный режим труда и график работы;
- организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями научной организации труда.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- классификацию и характеристику предприятий общественного питания;
- теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного персонала;
- организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицегольевого, кондитерского, горячего, холодного, складского хозяйства;
- виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним;

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 30 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Документационное обеспечение управления

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина *Документационное обеспечение управления* входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:
уметь:

- оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в том числе с использованием информационных технологий;
- осваивать технологии автоматизированной обработки документации;
- использовать унифицированные формы документов;
- осуществлять хранение и поиск документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте;

знать:

- понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства;
- основные понятия документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения управления;
- классификацию документов;
- требования к составлению и оформлению документов;
- организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Деловой язык в сфере профессиональных коммуникаций

Цель дисциплины

Формирование умений и навыков пользования иностранным языком как средством общения в профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в профессиональный цикл общеобразовательных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- читать профессионально направленные тексты с максимальным извлечением необходимой информации из прочитанного;
- говорить на темы повседневной тематики в ситуациях связанных с профессиональной деятельностью;
- вести диалог профессиональной направленности на иностранном языке в повседневных ситуациях;
- писать деловые письма.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- активную профессионально ориентированную лексику;
- основы общения на иностранном языке;
- правила написания текстов.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося - 120 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов;
 самостоятельной работы обучающегося - 40 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Цель дисциплины

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» - обязательная общепрофессиональная дисциплина, в которой соединена тематика безопасного взаимодействия человека со средой обитания (производственной, бытовой, городской, природной) и вопросы защиты от негативных факторов чрезвычайных ситуаций.

Изучением дисциплины достигается формирование у специалистов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека. Реализация этих требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, готовит его к действиям в экстремальных условиях.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в профессиональный цикл общеобразовательных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов; самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции**

Цель профессионального модуля

Овладение видом деятельности – Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующими профессиональными компетенциями.

Место профессионального модуля в структуре ОПОП

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых

- полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
 - проводить расчеты по формулам;
 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
 - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
 - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:**
- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
 - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
 - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
 - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
 - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
 - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
 - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
 - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
 - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
 - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
 - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
 - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
 - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
 - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего 222 часа, в том числе:

- Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 150 часов включая: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 100 часов; самостоятельная работа обучающегося - 50 часов;
- Практические занятия – 52 часа;
- Производственная практика (по профилю специальности) - 72 часа.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Цель профессионального модуля

Овладение видом деятельности – Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующими профессиональными компетенциями.

Место профессионального модуля в структуре ОПОП

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего 474 часа, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 294 часа включая:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 196 часов;
самостоятельная работа обучающегося - 98 часов;

Практические занятия – 100 часов;

Учебная практика – 36 часов;

Производственная практика (по профилю специальности) - 144 часа.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Цель профессионального модуля

Овладение видом деятельности – Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующими профессиональными компетенциями.

Место профессионального модуля в структуре ОПОП

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра,

рыбы, мяса и птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего 660 часов, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 408 часов включая:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 272 часа;
самостоятельная работа обучающегося - 136 часов;

Практические занятия – 138 часов;

Учебная практика – 36 часов;

Производственная практика (по профилю специальности) - 216 часов.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Цель профессионального модуля

Овладение видом деятельности – Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующими профессиональными компетенциями.

Место профессионального модуля в структуре ОПОП

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего 534 часа, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 354 часа включая:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 236 часов;
 самостоятельная работа обучающегося - 118 часов;

Практические занятия – 112 часов;

Учебная практика – 36 часов;

Производственная практика (по профилю специальности) - 144 часов.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Цель профессионального модуля

Овладение видом деятельности – Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующими профессиональными компетенциями.

Место профессионального модуля в структуре ОПОП

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных

- холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
 - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
 - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
 - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
 - сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
 - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
 - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
 - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
 - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
 - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего 312 часов, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 240 часов включая:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 160 часов;
самостоятельная работа обучающегося - 80 часов;

Практические занятия – 72 часа;

Производственная практика (по профилю специальности) - 36 часов.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

Цель профессионального модуля

Овладение видом деятельности – Организация работы структурного подразделения и соответствующими профессиональными компетенциями.

Место профессионального модуля в структуре ОПОП

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего 186 часов, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 150 часов включая:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 100 часов;
 самостоятельная работа обучающегося - 50 часов;

Практические занятия – 50 часов;

Учебная практика - 36 часов.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих/должностям служащих (Повар)

Цель профессионального модуля

Овладение навыками рабочей профессии Повар и соответствующими профессиональными компетенциями.

Место профессионального модуля в структуре ОПОП

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- контроля качества и безопасной эксплуатации технологического оборудования при обработке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса приготовления блюд массового спроса: супов, блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, используя оборудование и инвентарь;
- организации отпуска блюд массового спроса с учетом органолептической оценки качества и сроков реализации блюд.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- выполнять вспомогательные работы при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до и после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- размораживать рыбу, мясо, птицу;
- производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов;
- готовить бульоны, супы несложного приготовления;
- готовить блюда и гарниры из вареных припущенных, жареных, запеченных овощей;
- готовить блюда и гарниры из круп, макаронных изделий,
- готовить блюда из отварной и припущенной рыбы;
- рационально организовывать своё рабочее место;
- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;

- пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления блюд массового спроса;
- основные характеристики и пищевую ценность овощей, рыбы, мяса, птицы;
- требования к качеству обработанной птицы;
- требования к безопасности хранения полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке овощей, мяса, рыбы и птицы;
- правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулировки и эксплуатации хлебозернотерных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба;
- рациональную организацию труда на своём рабочем месте и организацию труда бригады (при бригадной форме организации труда);
- правила внутреннего трудового распорядка; безопасные и санитарно-гигиенические методы
- труда; основные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;
- основы рыночной экономики и предпринимательства.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего - 144 часа, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 339 часов включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 226 часов; самостоятельной работы обучающегося - 113 часов;

Практических занятий – 112 часов;

Учебная практика - 36 часов;

Производственная практика (по профилю специальности) – 108 часов.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ 08 Организация процесса приготовления и приготовление блюд зарубежных кухонь мира

Цель профессионального модуля

Овладение видом деятельности – Организация процесса приготовления и приготовление блюд зарубежных кухонь мира и соответствующими профессиональными компетенциями.

Место профессионального модуля в структуре ОПОП

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента зарубежных кухонь мира: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления блюд зарубежной кухни;
- приготовления блюд зарубежной кухни, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной кулинарной продукции;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- и оформлять блюда зарубежных кухонь с учетом национальных традиций, особенностей технологии, эстетических требований;
- подбирать блюда кухонь народов России, рекомендуемые и применяемые для питания иностранных гостей (туристов) из различных стран мира;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- определять режимы приготовления зарубежных блюд;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- характерные особенности кухонь мира;
- взаимопроникновение и взаимовлияние друг на друга;
- факторы, оказывающие влияние на формирование национальной кухни: природные, исторические, социально-экономические, религиозные обычаи, исходное сырье, принципы его сочетания;

- основные и специальные технологические приемы и способы обработки и приготовления кулинарной продукции, используемые в зарубежных кухнях мира;
- особенности составления меню для питания иностранных гостей (туристов) из различных стран с учетом режимов питания разных народов, национальных традиций, привычек;
- ассортимент блюд и кулинарных изделий, напитков, пользующихся особой популярностью или наоборот – не применяемых для питания туристов конкретного региона;
- температурный режим и правила приготовления разных блюд зарубежных кухонь мира;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных зарубежных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд зарубежных кухонь мира.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего 186 часов, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 153 часа включая:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 102 часа;
 самостоятельная работа обучающегося - 51 час;
 Практические занятия – 52 часа;
 Учебная практика - 36 часов.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
 ПМ 09 Организация кооперативного дела и предпринимательства**

Цель профессионального модуля

Овладение процессом организации кооперативного дела и предпринимательства и соответствующими профессиональными компетенциями.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- создания и организации кооперативного дела.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, определять цель деятельности, выбирать
- вид деятельности;

- применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;
- разрабатывать структуру бизнес-плана;
- осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана;
- применять законодательные акты при организации кооперативного дела;
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательства;
- составлять проекты учредительного договора, устава;
- оформлять документы для государственной регистрации кооперативного дела;
- формировать взаимоотношения с юридическими партнерами и контролирующими службами;
- оформлять документы для открытия расчетного счета;
- обосновывать выбор оптимальной системы налогообложения;
- формировать имущество организуемого кооперативного дела;
- отбирать персонал с учетом требований организации;
- организовывать работу по обслуживанию клиентов с учетом действующего законодательства, принципов клиентоориентированности;
- формировать организационную структуру и корпоративный имидж кооперативного дела;
- планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- сущность кооператива, преимущества его создания;
- источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора;
- методику проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;
- значение, структуру, требования к разработке и содержание бизнес-плана;
- законодательные основы ведения предпринимательской деятельности;
- права, обязанности и ответственность предпринимателя;
- процедуру государственной регистрации для коммерческих некоммерческих организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ;
- процедуру получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности;
- особенности построения взаимоотношений с юридическими партнерами и контролирующими службами;
- виды систем налогообложения и порядок построения на налоговый учет;

- источники формирования имущества и трудовых ресурсов организуемого кооперативного дела;
- особенности ведения торгово-коммерческой, сервисной, законодательной и производственной деятельности;
- правовые основы защиты прав потребителей;
- показатели эффективности работы организации;
- организационные структуры, органы управления и контроля, особенности формирования корпоративной культуры;
- виды инноваций, их значение для повышения экономической эффективности деятельности;
- типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего 243 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 171 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 114 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 54 часа, практических занятий – 62 часа.

Учебная практика – 36 часов.

Производственная практика (по профилю специальности) – 36 часов.

4 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализуя основную профессиональную образовательную программу по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение лабораторных работ и практических занятий по дисциплинам и профессиональным модулям, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом – технологическое оборудование и инвентарь, весоизмерительное оборудование, мультимедийное оборудование.

По данному направлению подготовки колледж располагает кабинетами в соответствии с образовательными программами; перечнем, указанным в ФГОС СПО.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений по ФГОС СПО	Учебные кабинеты, лаборатории и другие помещения колледжа
Кабинеты	Кабинеты
Социально-экономических дисциплин	№ 504 Гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Иностранного языка	№ 404 Иностранного языка
Математики	№ 409 Математики, статистики, информатики
Экономики организации	№ 400 Бухгалтерского учета и аудита
Статистики	№ 409 Математики, статистики, информатики
Менеджмента	№ 500 Менеджмента и маркетинга
Маркетинга	№ 500 Менеджмента и маркетинга
Документационного обеспечения управления	№ 403 Документационного обеспечения управления
Правового обеспечения профессиональной деятельности	№ 408 Дисциплин права
Бухгалтерского учета	№ 400 Бухгалтерского учета и аудита
Финансов, налогов и налогообложения	№ 402 Налогового учета и налогообложения
Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия	№ 506 Метрологии, стандартизации, сертификации
Безопасности жизнедеятельности	№ 406 Экологии и безопасности жизнедеятельности
Организации коммерческой деятельности и логистики	№ 505 Организации коммерческой деятельности и логистики
Междисциплинарных курсов	№ 505 Организации коммерческой деятельности и логистики
Лаборатории	Лаборатории
Информационных технологий профессиональной деятельности	№ 509 Информационных технологий в профессиональной деятельности и ДОУ
Технического оснащения торговых организаций и охраны труда	№ 502 Товароведения и технического оснащения торговых организаций
Товароведения	№ 502 Товароведения и технического оснащения торговых организаций
Спортивный комплекс	Спортивный комплекс
Спортивный зал	Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	Открытый стадион широкого профиля
Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы	Спортивный зал
Залы	Залы
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	№ 300 Библиотека № 305 Читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал	Актовый зал

5 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации представлены в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются

и утверждаются колледжем, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей. ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы (КИМ), предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки и комплект контрольно- оценочных средств (КОС), позволяющий однозначно выявить освоение вида профессиональной деятельности.

Колледжем создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Итоговый контроль подготовки обучающихся осуществляется преподавателем, ведущим дисциплину, в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Обучение по профессиональным модулям завершается экзаменом (квалификационным), который проводит квалификационная комиссия. В ее состав входят представители работодателей.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на

основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной РАБОТЫ

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Обязательной формой государственной (итоговой) аттестации является защита дипломной работы (проекта).

Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.