

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Байкальский колледж туризма и сервиса»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 01-7/133-1
от «28» 08 2020 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

Код, наименование профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения: очная

Улан-Удэ

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.16 г. № 1569.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Байкальский колледж туризма и сервиса»

Согласовано с работодателем: Даржаев СЮ / СА /
(фамилия, инициалы) (подпись)

ген. директор
(должность)



СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения.....	3
1.1.	Нормативные документы для разработки образовательной программы.....	3
1.2.	Срок освоения образовательной программы	4
1.3.	Трудоемкость ОП	4
1.4.	Требования к абитуриенту	8
1.5.	Особенности ОП	8
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников....	8
2.1.	Объекты профессиональной деятельности выпускников.....	8
2.2.	Виды профессиональной деятельности выпускников.....	9
2.3.	Требования к результатам ОП	9
2.4.	Матрица соответствия компетенций и составных частей	15
3.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП.....	22
4.	Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы.....	24
4.1.	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	24
4.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.....	25
4.3.	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП.....	26
5.	Характеристика социально-культурной среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников.....	27
6.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОП.....	30
7.	Государственная итоговая аттестация.....	32
8.	Аннотации рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей	32
9.	Приложения.....	90

1. Общие положения

Образовательная программа, реализуемая в ГБПОУ «Байкальском колледже туризма и сервиса» по направлению подготовки 43.01.09 «Повар, кондитер» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

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

Миссия ОП. Обеспечение высокого уровня подготовки конкурентоспособных рабочих, отвечающих потребностям кадрового рынка.

Целью ОП является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

1.1. Нормативные документы для разработки ОП по направлению подготовки 43.01.09 «Повар, кондитер»

Нормативную правовую базу разработки ОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 № 273;
- Закон Республики Бурятия «Об образовании в Республике Бурятия» от 13 декабря 2013 г. № 240-V (принят Народным Хуралом Республики Бурятия 5 декабря 2013 г.) (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего

- профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования» (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протоколом от 28.06.2016 № 2/16-з).
 - Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 23 января 2014 г. № 36);
 - Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 г., № 968);
 - Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291).

1.2. Срок освоения образовательной программы

Нормативный срок освоения ОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» при очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

1.3. Трудоемкость ОП

Нормативный срок освоения ОП при очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 198 недель, в том числе

Таблица 1

№	Учебные циклы	Кол-во недель
1	Обучение по учебным циклам	104
2	Учебная практика	14
3	Производственная практика (по профилю специальности)	36
5	Промежуточная аттестация	3
6	Государственная итоговая аттестация	2
7	Каникулы	40
	Всего	199

Ввести за счет часов вариативной части в профессиональный цикл следующие учебные дисциплины: Информационные технологии в профессиональной деятельности, Основы предпринимательской деятельности, Эффективное поведение на рынке труда, Экологические основы природопользования, Рисование и лепка в объеме – 182 часа. Увеличить часы на общепрофессиональный учебный цикл в объеме – 117 часов. Увеличить часы на профессио-

нальные модули в объеме – 889 часов.

Распределение часов вариативной части

Таблица 2

№ п/п	Наименование УД и МДК, ПМ	Кол-во часов	Компетенции
Общепрофессиональный учебный цикл			
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены	2	ОК 01 –ОК 07, ОК 09, ОК 10; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	8	ОК 01 –ОК 07, ОК 09, ОК 10; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	ОК 01 –ОК 07, ОК 09, ОК 10; ПК 1.1.- ПК 1.4., ПК 2.1.- ПК 2.8., ПК 3.1.- ПК 3.6., ПК 4.1.- ПК 4.5., ПК 5.1.-ПК 5.5
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	20	ОК 01 –ОК 11; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	22	ОК 01 –ОК 05, ОК 09, ОК 10; ПК 1.2 -1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
ОП. 06	Охрана труда	5	ОК 01 –ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11; ПК 1.1. - ПК 1.4.; ПК 2.1.- ПК 2.8.; ПК 3.1.- ПК 3.6; ПК 4.1.- ПК 4.5.; ПК 5.1- ПК 5.5.
ОП. 07	Иностранный язык в ПД	38	ОК 01 - 5, ОК 9, ОК 10; ПК 1.1. - 1.4., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	14	ОК 01 – ОК 11; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1

ОП. 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	36	ОК 1-ОК 10
ОП. 11	Основы предпринимательской деятельности	36	ОК 1-ОК 11
ОП. 12	Эффективное поведение на рынке труда	36	ОК 1-ОК 10
ОП. 13	Экологические основы природопользования	36	ОК 1-ОК 10; ПК 1.1-ПК 1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5
ОП. 14	Рисование и лепка	38	ОК 1-ОК 10; ПК 2.3, 2.5-2.8; ПК 3.3.-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.1-ПК 5.5
Профессиональные модули			
	Профессиональные модули		
ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	38	ОК 01-ОК 11; ПК 1.1-ПК 1.4
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	ОК 01-ОК 11; ПК 1.1-ПК 1.4
ПП 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36	ОК 01-ОК 11; ПК 1.1-ПК 1.4
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	125	ОК 01-ОК 11; ПК 2.1 – ПК 2.8
МДК 2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	53	ОК 01-ОК 11; ПК 2.1 – ПК 2.8
ПП 02	Приготовление, оформ-	72	ОК 01-ОК 11;

	ление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		ПК 2.1 – ПК 2.8
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	150	ОК 01-ОК 11; ПК 3.1- 3.6
МДК 3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	42	ОК 01-ОК 11; ПК 3.1- 3.6
ПП 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	108	ОК 01-ОК 11; ПК 3.1- 3.6
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	280	ОК 01-ОК 11; ПК 4.1-ПК 4.5
МДК 4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	100	ОК 01-ОК 11; ПК 4.1-ПК 4.5
ПП 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	180	ОК 01-ОК 11; ПК 4.1-ПК 4.5
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к	260	ОК 01-ОК 11; ПК 5.1-ПК 5.5

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента		
МДК 5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	80	ОК 01-ОК 11; ПК 5.1-ПК 5.5
ПП 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	180	ОК 01-ОК 11; ПК 5.1-ПК 5.5
ЗВКР		36	
ИТОГО		1188	

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях). Консультации для обучающихся предусмотрены из расчета 100 часов на весь период обучения. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные. Групповые консультации проводятся перед экзаменами и государственной итоговой аттестацией, остальные консультации, как правило, индивидуальные.

1.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

Прием на обучение производится в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273 ФЗ (ред. от 03.02.2014) «Об образовании в Российской Федерации», Порядком приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36.

1.4. Особенности ОП

Практика ориентированность подготовки выпускников по профессии 43.01.09. Повар, кондитер составляет 77, 7 % от общего объема часов подготовки. Это дает возможность выпускникам быть конкурентоспособ-

ными и востребованными на рынке труда.

При разработке ОП учтены требования региональных и муниципальных рынков труда для решения комплексных задач в сфере питания. В течение всего периода обучения при освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная и производственная практика.

По завершении ОП выпускникам выдается диплом государственного образца. В целях воспитания и развития личности при освоении образовательной программы в части развития общих компетенций студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Использование инновационных образовательных технологий, применение информационных технологий (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств на уроках), участие студентов в конкурсах профессионального мастерства позволяют наиболее эффективно освоить им общие и профессиональные компетенции.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности в которой выпускники освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, общественное питание).

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся по профессии «Повар, кондитер» готовится к следующим видам деятельности:

3.4.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

3.4.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

3.4.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного сырья;

3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

3.4.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобу-

лочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2.3. Требования к результатам освоения ОП

Результаты освоения выпускником ОП определяются приобретаемыми компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший ППКРС должен, обладать общими компетенциями:

Таблица 3

Код компетенции	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший ОП должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Таблица 4

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Содержание
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного сырья	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообраз-	ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое

разного ассортимента;		оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**МАТРИЦА
соответствия компетенций и составных частей ОП
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Таблица 5

индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Общие компетенции										Профессиональные компетенции																													
												ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОДБ.1	Русский язык	x	x	x	x	x	x																																		
ОДБ.2	Литература	x	x	x	x	x	x																																		
ОДБ.3	Иностранный язык			x	x	x																																			
ОДБ.4	Математика	x	x	x	x	x																																			
ОДБ.5	Физ. культура			x	x	x																																			
ОДБ.6	История			x	x	x																																			
ОДБ.7	ОБЖ	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																														
ОДБ.7	Астрономия			x	x	x																																			
УПВ 1.	Родной язык/родная литература			x	x	x																																			
УПВ 2.	Химия	x	x	x	x	x		x																																	
УПВ 3.	Биология	x	x	x	x	x																																			
ДУП 1.	Основы проектной деятельности	x	x	x	x	x		x																																	
ДУП 2.	Введение в профессиональную деятельность	x	x	x	x																																				
ДУП 3.	Физика	x	x	x	x	x																																			

индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Общие компетенции											Профессиональные компетенции																														
													ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3.	ПК 5.4	ПК 5.5.			
ОП 01	Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
ОП.06	Охрана труда	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
ОП.07	Иностранный язык в ПД	x	x	x	x	x				x	x	x				x																											
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x																											
ОП.09	Физическая культура	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																																
ОП 10.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																																
ОП 11	Основы предпринимательской деятельности	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																																
ОП 12	Эффективное поведение на рынке труда	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																																
ОП 13.	Экологические основы природопользования	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
ОП 14	Рисование и лепка	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x								x		x	x	x	x		x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Общие компетенции											Профессиональные компетенции																													
													ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																												
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																												
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																												
УП 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																												
ПП 01	Приг. и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																												
ПМ 02	Приг., оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x																					

индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Общие компетенции											Профессиональные компетенции																																
														ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5.				
МДК 2.1	Орг. приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					x	x	x	x	x	x	x	x																					
МДК 2.2	Процессы приг., подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					x	x	x	x	x	x	x	x																					
УП 02	Приг., оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					x	x	x	x	x	x	x	x																					
ПП 02	Приг., оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					x	x	x	x	x	x	x	x																					
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x														x	x	x	x	x	x														

индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Общие компетенции										Профессиональные компетенции																												
												ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
МДК 3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x														x	x	x	x	x	x										
МДК 3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x														x	x	x	x	x	x										
УП 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x														x	x	x	x	x	x										
ПП 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x														x	x	x	x	x	x										
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																													

индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Общие компетенции											Профессиональные компетенции																													
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
МДК 5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изд.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																								x	x	x	x	x		
МДК 5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изд.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																									x	x	x	x	x	
УП 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																									x	x	x	x	x	
ПП 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																										x	x	x	x	x

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП

3.1. **Учебный план** (Приложение 1) - В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОП, обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах. Для каждой дисциплины, модуля, практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации. Календарный учебный график - в графике указывается последовательность реализации ОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

3.2. **Рабочие программы** учебных дисциплин, профессиональных модулей (Приложение 2). Особенность рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей в составе образовательной программы, реализующей ФГОС, состоит в их компетентностной ориентации. Это проявляется, прежде всего, в тесной взаимосвязи рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, как между собой, так и со всеми системообразующими компонентами (разделами) ОП, реализующей ФГОС. Основанием для разработки рабочей программы учебной дисциплины служит учебный план по профессии. В рабочей программе каждой дисциплины и профессионального модуля сформулированы конечные результаты обучения во взаимосвязи с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОП.

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, и др.) с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся по дисциплинам общеобразовательного учебного цикла (базовые и профильные дисциплины), общепрофессионального учебного цикла, профессионального цикла.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Положением «О разработке рабочих программ учебных дисциплин»:

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением «О разработке рабочих программ профессиональных модулей» и согласованы с работодателями.

В соответствии с ФГОС СПО практика является обязательным разделом ОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОП преду-

смаатриваются следующие виды практики: учебная и производственная. Учебная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей:

Таблица 6

Наименование ПМ	Распределение УП по семестрам	Реализация УП
УП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3 семестр	Концентрированно
УП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5 семестр	Концентрированно
УП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6 семестр	Концентрированно
УП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7 семестр	Концентрированно
УП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8 семестр	Концентрированно

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

Таблица 7

Наименование ПМ	Распределение ПП по семестрам	Реализация ПП
ПП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3 семестр	Концентрированно
ПП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5 семестр	Концентрированно

разнообразного ассортимента		
ПП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6 семестр	Концентрированно
ПП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7 семестр	Концентрированно
ПП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8 семестр	Концентрированно

Для инвалидов форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся инвалидом колледж учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалидов, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Положения «О государственной итоговой аттестации студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования».

4. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы по профессии

4.1 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников колледжа должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование

по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 25 процентов.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) (Приложение 3).

Каждые пять лет преподаватели проходят процедуру аттестации, подтверждая или повышая уровень своей категории. В течение пяти лет неоднократно повышают уровень квалификации на курсах различного уровня.

Работодатели активно привлекаются к учебному процессу через такие формы, как участие в процедуре ГИА в качестве ее членов и председателей комиссии, оценке деятельности студентов в ходе производственной практики, участие в круглых столах. Также работодатели являются членами жюри в профессиональных конкурсах, которые проводит учебное заведение.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Для реализации образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд колледжа, укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшим за последние 5 лет.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, модулям.

Реализация образовательных программ обеспечивается доступом каж-

дого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

В образовательном процессе используются интерактивные технологии обучения. Для проведения уроков преподаватели используют:

- ✓ Презентации: Power Point.
- ✓ Видеосюжеты и видеофильмы.
- ✓ Электронные учебники и пособия, демонстрация с помощью компьютера и мультимедийного проектора.
- ✓ Образовательные ресурсы Интернета.
- ✓ Электронные энциклопедии и справочники.
- ✓ Интерактивные карты и атласы.

В образовательном процессе реализуется компетентностный подход с использованием активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП

Колледж располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивающей реализацию ФГОС СПО. Лабораторно - практические работы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводятся на базе колледжа.

Минимально необходимый для реализации ОП перечень материально-технического обеспечения указан в ФГОС и включает:

Обеспеченность и техническое оснащение кабинетов, лабораторий и других помещений

Таблица 8

№	Наименование	Фактическое наличие	Техническое оснащение
	<i>Кабинеты:</i>		
1.	технологии кулинарного производства	наличие	соответствует
2.	технологии кондитерского производства	наличие	соответствует
3.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	наличие	соответствует

4.	Основы калькуляции и учета	наличие	соответствует
5.	Иностранного языка в профессиональной деятельности	наличие	соответствует
6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	наличие	соответствует
	<i>Лаборатории:</i>		
1.	микробиологии, санитарии и гигиены	наличие	соответствует
2.	товароведения продовольственных товаров	наличие	соответствует
3.	технического оснащения и организации рабочего места	наличие	соответствует
4.	Учебный кулинарный цех	наличие	соответствует
5.	Учебный кондитерский цех	наличие	соответствует
	<i>Спортивный комплекс:</i>	наличие	соответствует
1.	Спортивный зал	наличие	соответствует
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	наличие	соответствует
3.	место для стрельбы.	наличие	соответствует
	<i>Залы:</i>	наличие	соответствует
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	наличие	соответствует
2.	Актовый зал	наличие	соответствует

5. Характеристика социально-культурной среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

В колледже созданы условия и возможности для реализации социально-воспитательных задач образовательного процесса, для всестороннего развития личности.

Цель социально-воспитательной работы со студентами – воспитание гармонично развитой и физически здоровой личности, способной к высококачественной профессиональной деятельности и моральной ответственности за принимаемые решения, формирование у студентов социально-личностных компетенций, нравственных, духовных и культурных ценностей и потребностей; создание условий для интеллектуальной и творческой самореализации личности.

Социокультурная среда колледжа призвана помочь молодому человеку реализовать творческие способности, войти в новое сообщество, освоить многообразные социальные сети, их ценности и быть успешным в социокультурной среде.

В развитие социокультурной среды включены все участники образовательного процесса. Цели воспитания и задачи воспитательной работы реа-

лизуются в образовательном процессе, во внеучебное время и в учебном процессе.

Социально-воспитательные задачи реализуются в совместной учебной, научной, производственной и общественной деятельности студентов.

Определены задачи социальной и воспитательной работы:

- создание оптимальной социокультурной среды, ориентированной на творческое самовыражение и самореализацию личности;
- удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
- работа со студенческим активом по вопросам прав и обязанностей студентов.

Направлениями социальной и воспитательной работы определены:

- проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга студентов;
- создание и организация работы творческих, физкультурных и спортивных, научных объединений и коллективов, объединений студентов по интересам;
- организация гражданского и патриотического воспитания студентов;
- организация научно-исследовательской работы студентов во внеурочное время;
- формирование здоровьесберегающей среды и здорового образа жизни;
- пропаганда физической культуры и здорового образа жизни;
- организация работы по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди студентов;
- содействие в работе студенческих общественных организаций, клубов и объединений;
- создание системы морального и материального стимулирования студентов, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- развитие материально-технической базы и объектов, предназначенных для организации внеучебных мероприятий.

Организация воспитательной работы. Воспитательная работа является частью единого учебно-воспитательного процесса. Воспитание студентов – это многообразный и всесторонний процесс целенаправленного систематического воздействия на сознание, чувства, волю с целью развития личности, раскрытия индивидуальности, творческих способностей студентов.

План воспитательной работы реализуется по следующим направлениям: трудовое воспитание; правовое воспитание; нравственное воспитание; оздоровительное воспитание.

Общее руководство воспитательной работой в колледже осуществляет заместитель директора по учебно - воспитательной работе. В начале учеб-

ного года в группу назначают куратора, который организует работу со студентами.

В начале сентября в группе проводятся собрания по ознакомлению студентов с Правилами внутреннего распорядка и едиными требованиями к студентам, также проходят тренинги по сплочению коллектива.

В колледже создано и успешно функционирует студенческое самоуправление. Цель самоуправления - создание условий для социального становления студентов, их профессионального и личностного развития. Участие студентов в органах самоуправления помогает в формировании качеств, необходимых будущему специалисту, таких как: коммуникативной культуры, умения контролировать себя, развитой познавательной сферы, умения создавать благоприятную развивающую среду общения и деятельности и др.

Одним из видов самоуправления является старостат, куда входят старосты всех учебных групп. Он направляет образовательную, общественную и досуговую деятельность учебных групп, дает возможность получить опыт приобретения коммуникативной культуры. Старостат рассматривает вопросы, связанные с анализом результатов образовательного процесса (текущий, рубежный контроль), планированием и организацией внеурочной деятельности.

В начале учебного года избирается студенческий совет колледжа. Цель создания студенческого совета - организация, поддержка и развитие студенческого самоуправления в колледже. Студенческий совет колледжа проводит конкурс на лучшую группу. При подведении итогов учитываются не только успеваемость и посещаемость, участие студентов в различных мероприятиях, занятия в кружках, в спортивных секциях, учитывается и количество нарушений в группе.

Профилактическая работа. Систематически перед студентами выступают представители госнарконтроля. Основная цель этой работы – информирование молодежи по проблемам наркомании, табакокурения, алкоголизма. В колледже проводится конкурс плакатов, буклетов по теме: «Нет вредным привычкам». Кроме того огромную работу по информированию студентов проводит СПИД – центр. Со студентами проходят встречи с представителями правоохранительных органов. Встречи с представителями правоохранительных органов проходит во внеурочное время с применением информационных технологий.

Внеучебная общекультурная работа колледжа осуществляется в рамках работы секций и клубов, организуется посещение культурно-массовых мероприятий, театров, выставок. С целью воспитания культуры досуга традиционно проводятся такие мероприятия:

- «Посвящение в студенты»;
- «Первый успех»;
- Конкурсы чтецов; «Батор и Дангина»;
- КВН;
- Новогоднее шоу;
- Конкурсы газет;
- Студенческий праздник «Татьянин день», «День Святого Валентина», «День защитника отечества»;
- Выпускные вечера и т.д.

Трудовое воспитание. Основной задачей трудового воспитания является привитие любви к труду. Студенты принимают активное участие в общегородских субботниках, субботниках колледжа, кроме того студенты оказывают шефскую помощь пожилым людям, детским домам, детским садам, домам инвалидов.

Спортивная работа. Воспитательная работа направлена на пропаганду здорового образа жизни. Студенты колледжа принимают активное участие в спортивной жизни, например, «Дни здоровья», спортивные соревнования по армреслингу, волейболу, теннису, мини футболу, баскетболу, по гиревому спорту, шахматам. Эта работа ведется преподавателями физической культуры.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОП

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» оценка качества освоения обучающимися образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Студенты, обучающиеся в колледже по образовательным программам среднего профессионального образования, при промежуточной аттестации сдают в учебном году не более 8 экзаменов и 10 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Для оценки знаний и умений разработаны фонды оценочных средств. Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра. Данный вид контроля стимулирует у студентов стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины/модуля, позволяет преподавателю оценить уровень знаний и умений студентов, уровень овладе-

ние ими общих и профессиональных компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине (модулю) (дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный) осуществляется в рамках завершения изучения дисциплины (модуля) и позволяет определить уровень качества подготовки по дисциплине (модулю), уровень сформированности компетенций.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов устанавливаются колледжем самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Для обучающегося инвалида рекомендуется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и обучающимся инвалидом в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения).

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования). При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Задача государственной экзаменационной комиссии — оценка качества подготовки выпускников колледжа, которая должна осуществляться экспертами государственной экзаменационной комиссии по результатам защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена и результатов

освоения профессиональной образовательной программы 43.01.09 «Повар, кондитер».

6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (Приложение 4) выпускников по направлению подготовки 43.01.09 «Повар, кондитер» является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация выпускников включает: защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен позволяет выявить:

- степень освоения практических навыков по профессии;
- умения применять полученные навыки при решении конкретных практических задач.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы приводятся в методических указаниях по ее выполнению.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификаций рабочего, служащего согласно пункту 1.12 ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация выпускников-инвалидов проводится в соответствии с положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации.

8. Аннотации программ учебных дисциплин

Русский язык

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге

культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к теме, проблеме текста в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учётом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Литература

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, к культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словари, энциклопедии, интернет-ресурсы и др.

метапредметных:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

предметных:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений.
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Иностранный язык

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

метапредметных:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Математика

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;

- сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приёмами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать
- поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Физическая культура

• Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, к целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью; неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры,

как составляющей доминанты здоровья;

- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры.
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной;
 - готовность к служению Отечеству, его защите.

метапредметных:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

История

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством соб-

ственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

Основы безопасности жизнедеятельности

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрез-

вычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- умения применять полученные теоретические знания на практике - принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- локализация возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизнен-

но важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищённость личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- знание распространённых опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека,
- знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;
- знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Астрономия

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных:

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки; – устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии; – умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

метапредметных:

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии; – осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

Родной язык

Освоение содержания учебной дисциплины «Родной язык» обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать

информацию, получаемую из различных источников;

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

- сформированность понятий о нормах бурятского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях бурятского языка;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к теме, проблеме текста в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учётом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Химия

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в

избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдение, научный эксперимент) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить её достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведённых опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Биология

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- имеет чувство гордости и уважение к истории и достижениям отечественной биологической науки; имеет представление о целостной естественнонаучной картине мира;
- понимает взаимосвязь и взаимозависимость естественных наук, их влияние на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способен использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей её достижения в профессиональной сфере;
- способен руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готов к взаимодействию с коллегами, к работе в коллективе;
- готов использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладает навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования.
- способен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готов к оказанию первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

метапредметных:

- осознает социальную значимость своей специальности, обладает мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышает интеллектуальный уровень в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способен организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

- способен понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способен к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умеет обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способен применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способен к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способен к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, её уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Основы проектной деятельности

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы проектной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

Личностных (ЛК):

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности (образовательной, проектно-исследовательской, коммуникативной и др.);
- сформированность толерантного сознания и поведения личности, готовности и способности вести диалог с людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- сформированность навыков продуктивного сотрудничества в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, учебно-инновационной и других видах деятельности;
- готовность и способность к образованию и самообразованию;
- сформированность основ эстетического образования, включая эстетику научного и технического творчества;
- осознанный выбор будущей профессии на основе понимания её ценностного содержания и возможностей реализации собственных жизненных планов;
- гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем;

Метапредметных (МК):

- умение самостоятельно определять цели и составлять планы, осознавая приоритетные и второстепенные задачи; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать учебную, внеурочную и внешкольную деятельность с учётом предварительного планирования; использовать различные ресурсы для достижения целей; выбирать успешные стратегии в трудных ситуациях;
- -умение продуктивно общаться и взаимодействовать с коллегами по совместной деятельности, учитывать позиции другого (совместное целеполагание и планирование общих способов работы на основе прогнозирования, контроль и коррекция хода и результатов совместной деятельности), эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания для изучения различных сторон окружающей действительности;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной информационной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение определять назначение и функции различных социальных институтов, ориентироваться в социально-политических и экономических событиях, оценивать их последствия;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме, представлять результаты исследования, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий, участвовать в дискуссии;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметных (ПК):

- умение планировать и осуществлять проектную и исследовательскую деятельность;
- способность презентовать достигнутые результаты, включая умение определять приоритеты целей с учетом ценностей и жизненных планов;
- самостоятельно реализовывать, контролировать и осуществлять коррекцию своей деятельности на основе предварительного планирования;
- способность использовать доступные ресурсы для достижения целей; осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях;
- получение представления об обще логических методах и научных подходах;
- получение представления о процедуре защиты индивидуального проекта.

Введение в профессиональную деятельность

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять планирование и распределение рабочего времени;
- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения - профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- правильно подбирать формы нарезки овощей и фруктов при приготовлении

блюд;

- украшать готовое блюдо;
- сервировать стол;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды деятельности повара, кондитера;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;
- назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;
- историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания.
- перспективы развития общественного питания и его основные направления.
- виды посуды, столовых приборов и столового белья для сервировки стола.
- правила сервировки
- правила поведения за столом
- правила по технике безопасности при выполнении работ по оформлению блюд
- санитарно-гигиенические требования при сервировке и оформлении стола.

Физика

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня

метапредметных:

- использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использовать основные интеллектуальные операции: постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон физических объектов, физических явлений и физических процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- использовать различные источники для получения физической информации, умение оценить её достоверность;
- анализировать и представлять информацию в различных видах;
- публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.
- собственного интеллектуального развития.

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, в профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

Содержание учебной дисциплины «Физика» - Механика. Основы молекулярной физики и термодинамики. Электродинамика. Колебания и волны. Оптика. Элементы квантовой физики. Эволюция Вселенной.

Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

Основы товароведения продовольственных товаров

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Техническое оснащение и организация рабочего места

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуску в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожар-

ной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний (Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ)

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в предлагаемые образовательной организацией дисциплины цикла.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных ситуациях.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы по правам человека;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства.

Основы калькуляции и учета

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;

- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности. Ее документальное оформление, отчетность материально – ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;

- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Охрана труда

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящим 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 т.ч. оценивать условия труда, и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасного труда.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда
- фактически или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными инструкциями работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

Общие умения:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально -ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик - ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;

Монологическая речь

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки; рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков; изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

понимать:

- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем; необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

- извлекать необходимую, интересующую информацию; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and, but*; сложноподчиненные предложения с союзами *because, so, if, when, that, that is why*;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от *some, any, every*.
- глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в *Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect*; глаголов в *Present Simple/Indefinite* для выражения действий в будущем после *if, when*.

Безопасность жизнедеятельности

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- 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;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины студент 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;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;
- обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать деловую графику и мультимедиа-информацию;
- создавать презентации;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;
- применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;
- пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;
- применять методы и средства защиты информации;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; компьютера;
- основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия;
- назначение и принципы использования системного и программного обеспечения;
- технологию поиска информации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет);
- принципы защиты информации от несанкционированного доступа;
- правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- направления автоматизации бухгалтерской деятельности;
- назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем;
- основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

Адаптивные информационные и коммуникационные технологии (Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ)

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям;
- использовать индивидуальные слуховые аппараты и звукоусиливающую аппаратуру (студенты с нарушениями слуха);
- использовать брайлевскую технику, видеоувеличители, программы синтезаторы речи, программы невизуального доступа к информации (студенты с нарушениями зрения);
- использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение (студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
- современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;
- приемы использования сурдотехнических средств реабилитации (студенты с нарушениями слуха);
- приемы использования тифлотехнических средств реабилитации (студенты с нарушениями зрения);
- приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода вывода информации (студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

Основы предпринимательской деятельности

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- Определять предпринимательскую среду.
- Определять виды конкуренции.
- Распознавать виды предпринимательства и экономическую свободу.
- Применять алгоритм выработки бизнес – идеи
- Определять объекты и субъекты предпринимательства.
- Определять правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования
- Регистрировать субъекты малого предпринимательства;
- Ведение бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения;
- Вести налоговую отчетность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Предпринимательскую среду.
- Сущность предпринимательской среды. Конкуренцию.
- Предпринимательство и экономическую свободу. Алгоритм выработки бизнес – идеи.
- Объекты и субъекты предпринимательства.
- Цели предпринимательской деятельности.
- Права и обязанности предпринимателей.
- Понятие системы предпринимательства, ее структура. Цели предпринимательской деятельности.
- Понятие объекта, субъекта предпринимательства.
- Физические и юридические лица — субъекты предпринимательской деятельности.
- Права и обязанности предпринимателей. Признаки и свойства, характеризующие статус.
- понятие, функции и виды предпринимательства
- задачи государства и по формированию социально ориентированной рыночной экономики
- особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса
- приоритеты развития как источника формирования инновационных бизнес-идей
- порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания
- правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы

юридического лица и этапы процесса его образования

- правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства
- порядок лицензирования отдельных видов деятельности
- деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности юридическую ответственность предпринимателя
- нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;
- формы государственной поддержки малого бизнеса;
- систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения
- перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности
- порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности
- виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства
- порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним
- ценовую политику в предпринимательстве
- способы продвижения на рынок товаров и услуг
- сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию
- методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности.

Эффективное поведение на рынке труда

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в предлагаемые образовательной организацией дисциплины цикла.

Освоение содержания учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- навыки сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к самообразованию;

метапредметных:

- анализировать информацию о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда: соотносить спрос и предложение по своей специальности на рынке труда, выявлять конъюнктуру рынка труда;
- использовать различные источники информации в целях рассмотрения возможностей трудоустройства;
- владеть способами анализа конкурентоспособности; уметь провести оценку своей конкурентоспособности;
- владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей; способами выработки реалистичных ожиданий от будущей работы;
- составить свой профессионально-психологический портрет в соответствии с правилами целевой направленности, полноты, конструктивности, позитивности;
- подготовить и провести презентацию своих позитивных личностных качеств, навыков, умений, возможностей в ситуации поиска работы и трудоустройства;
- владеть навыками подготовки пакета презентационных документов (накопительное портфолио): профессионального резюме, мини-резюме, автобиографии, сопроводительного письма, поискового письма, рекомендации; иметь в наличии свое накопительное портфолио;
- владеть способами делового общения;
- осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках; использовать приобретенные умения для собственного эффективного трудоустройства и защиты трудовых прав;
- приемами и способами саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях;

- владеть способами планирования профессионального развития; способами разработки плана своего профессионального развития, иметь план своего профессионального развития.

предметных:

- сформированность знаний основных понятий учебной дисциплины и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;
- сформированность знаний и представлений о структуре рынка труда, конкурентоспособности, способах составления резюме и других презентационных документов, основные пути поиска работы;
- сформированность знаний делового общения и его особенностей, требования к подготовке прохождения собеседования при приеме на работу;
- сформированность знаний положений и статей Трудового кодекса, раскрывающие вопросы трудоустройства и содержания трудового правоотношения; процедуру трудоустройства; документы, необходимые при приеме на работу; виды адаптации, критерии успешной адаптации.

Экологические основы природопользования

В результате освоения 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 освоения 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;
- 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.

Рисование и лепка

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен :

- знать теоретические основы изобразительной грамоты, дающие общие законы выполнения рисунков;
- развить пространственное мышление;
- усвоить законы композиции, техники рисунка и последовательности его выполнения;
- знать формы предмета и основные законы перспективы, с передачей в изображении тоновых и цветовых отношений.
- освоить объемно-выразительные свойства и формы животного и растительного мира, используемые для фигурной отделки поверхности кондитерских изделий.
- развить творческие способности, необходимые в профессиональной работе кондитера по выработке тортов и пирожных.

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и

	поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности,

	<p>приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
знания	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
Умения	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к без-</p>

	опасности готовой продукции.
Знания	Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстриро-

	вать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p>
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и го-</p>

	<p>рячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государ-

	ственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных по-
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>луфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

ПРИЛОЖЕНИЯ

№ п/п	Наименование	№ приложения
1.	Учебный план	1
2.	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	2
3.	Кадровое обеспечение образовательного процесса	3
4.	Государственная итоговая аттестация	4

Кадровое обеспечение учебного процесса

Образовательный процесс по профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей осуществляют преподаватели:

№	ФИО	Преподаваемая учебная дисциплина, МДК	Образование (какое учебное заведение окончил, год окончания)	Общий стаж	Пед. стаж	Квалификационная категория
1	Леонова Светлана Терентьевна	Русский язык и литература	БГУ, 2004 г. Спец-ть: Филология	15 лет 11 месяцев	15 лет 11 месяцев	Первая категория
2	Дугаржапова Н.Б.	Физика. Астрономия	Высшее, БГУ, 2005, учитель биологии Переподготовка: РАРОКО, 2018, учитель физики	18 лет 8 мес.	11 лет 8 мес.	б/к
3	Домарад А.В.	История.	Высшее, БГУ, 2009 бСпециальность: История (учитель истории)	9 лет 5 месяцев	9 лет 5 месяцев	Первая категория
4	Матвеева М.В.	Физическая культура	Средне-проф. БРПК, 2011, спец-ть "Физическая культура" БГУ, 3 курс, факультет физ. культуры, спорта и туризма	11 лет 11 мес.	8 лет 10 мес.	б/к
5	Цыбенова Сэсэг Николаевна	иностраный язык (ОБД),	Высшее, БГУ, 2002, Специальность: Филология	12 лет 4 месяцев	7 лет 5 месяцев	Первая категория
6	Попова Лариса Александровна	Информационные технологии в профессиональной деятельности	БГПИ, 1974 г., Спец-сть: математика	41 год 11 месяцев	41 год 11 месяцев	б/к
7	Рубцова Екатерина Ильинична	Химия. Основы проектной деятельности.	Высшее БГПИ, 1982, спец-ть: биология и химия	37 лет 11 месяцев	36 лет	Высшая категория
8	Эрдынеева Т.В.	Биология	Высшее БГПИ, 1989, спец-ть "Учитель	28 лет	27 лет	Высшая категория

			биологии и химии" ВСГУТУ, Магистр по направлению подготовки "Технология продукции и организация общественного питания", 2017 ООО УЦ "Профессионал", 2016, "География: теория и методика преподавания в обр. организации"			
9	Истомина Е.О.	математика	Высшее БГУ, 2013, спец-ть: "Математика", доп. квалификация «Преподаватель»	7 лет	7 лет	Первая категория
10	Фанина Н.А.	Эффективное поведение на рынке труда	БГУ, 2004, спец-ть: преподаватель психологии БГУ, 2007, спец-ть: юриспруденция	15 л. 9 мес.	15 лет 9 мес.	Первая категория
11	Клочихина Н.Б.	Основы калькуляции и учета.	ВСТИ, 1994 г., Спец-сть: Технология хранения и переработки зерна НГАЭиУ (г. Новосибирск) 2002 г. Спец-сть: Финансы и кредит	25 лет 11 месяцев	25 лет	Высшая категория
12	Баканин Ю.Н.	ОБЖ. Безопасность жизнедеятельности	Высшее Военная инженерно-космическая академия, 1997, спец-ть Радиоэлектронные системы РАРОКО "Педагогическая деятельность в профессиональной обучении"	9 лет	9 лет	Первая категория
13	Михайлова А.И.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	БГСХА, 2009 спец-ть «Агрономия» ВСГУТУ, 2016 г., спец-ть: Экономика и управление	11 лет 3 мес.	10 лет 5 мес.	Первая категория
14	Лукинцова А.Ю.	Охрана труда	Высшее ВСТИ, 1993, спец-ть Технология молока и молочных продуктов Переподготовка: АНО ДПО «Сиб. агентство развития квалификаций», «Педагогиче-	21 год 4 месяца	21 год 4 месяца	б/к

			ское образование», РАРОКО, 2017, "Менеджер"			
15	Нимаева Ирина Константиновна	Техническое оснащение и организация рабочего места.	Высшее ВСТИ, 1993, спец-ть Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевых консервантов РАРОКО, 2017, "Педагогическая деятельность в профессиональном обучении, профессиональном и дополнительном профессиональном образовании"	20 лет 10 месяцев	8 лет 5 месяцев	Высшая категория
16	Соколова Татьяна Витальевна	Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены. ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента. ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента. ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	Высшее Новокуйбышевский индустриально-педагогический техникум, 1993 г., спец-ть «Технология приготовления пищи» ВСГТУ, 2006 г., спец-ть «Технология продуктов общественного питания»	25 лет 2 месяца	24 года 5 месяцев	Высшая категория

		закусок разнообразного ассортимента. ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.				
17	Дуба А.И.	Основы товароведения продовольственных товаров. Основы предпринимательской деятельности	Высшее ВСГТУ 2004 Спец-сть: Товароведение и экспертиза; БГСХА 2005 «Экономика и организация производства»; Аспирантура ВСГТУ, 2013 Переподготовка: ЧОУ ДПО "Академия бизнеса и управления системами", 2017, Педагог профессионального образования	28 лет 1 месяц	27 лет 7 месяцев	Высшая категория
18	Андреева М.А.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Высшее ВСГТУ, 1993, Спец-ть: Бух. учет, контроль и АХД Переподготовка: ЧОУ ДПО "Академия бизнеса и управления системами", 2017, Педагог профессионального образования	36 лет 3 месяца	23 год 11 месяцев	Высшая категория

Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Байкальский колледж туризма и сервиса»

Согласовано с работодателем: _____ / _____ /
(фамилия, инициалы) (подпись)

(должность)

Согласовано с работодателем: _____ / _____ /
(фамилия, инициалы) (подпись)

(должность)

Согласовано с работодателем: _____ / _____ /
(фамилия, инициалы) (подпись)

(должность)