

**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**

**Санкт–Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Колледж кулинарного мастерства»**

**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования**

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: **Техник-технолог**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок освоения – 3 года и 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – **технический.**

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2015

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»

Протокол заседания педагогического совета

№ _1__ от « 31 » августа 2015 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Ромир» г. СПб, пр. М. Тореза дом 36

Директор Зарудный В.Б.

«6» июля 2015 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Север-Метрополь», г. СПб пр. Невский дом 44

Директор Долгобородова С.И.

«24» августа 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ «ККМ»

И.Н. Жарикова

«1» сентября 2015 г.

Приказ № 450 от 31 августа 2015 г

Содержание

1	Общие положения.....	4
1.1	Нормативные документы для разработки ОПОП СПО.....	4
1.2	Общая характеристика ОПОП СПО.....	5
1.3	Требования к абитуриенту.....	7
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.4.	Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	7
3.	Требования к результатам освоения ОПОП.....	9
3.1	Общие компетенции.....	9
3.2	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	10
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП	11
4.1	Календарный учебный график.....	11
4.2	Учебный план подготовки специалиста.....	11
4.3	Аннотации примерных программ учебных дисциплин	13
4.4	Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	13
4.5	Программы производственных практик.....	13
4.5.1	Программа учебной практики.....	14
4.5.2	Программа производственной практики.....	14
4.5.3	Программа преддипломной практики.....	14
5	Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП.....	14
5.1	Кадровое обеспечение учебного процесса.....	14
5.2	Учебно-методическое обеспечение учебного процесса.....	15
5.3	Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	16
6.	Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.....	16
7	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО.....	18
7.1	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.....	18
7.2	Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП СПО.....	19
8	Возможности продолжения образования.....	19

1 Общее положение

Основная профессиональная образовательная программа СПО, реализуемая

Санкт – Петербургским государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Колледж кулинарного мастерства» по специальности, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 **Промышленная экология и биотехнология**, по направлению подготовки 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по программе базовой подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта.

ОПОП регламентирует цели, формулирует содержание, определяет условия и технологию реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 ФЗ «Об образовании»;
- Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки РФ <http://www.edu.ru>;
- Устав Санкт -Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж кулинарного мастерства», утвержденный Распоряжение Комитета по образованию от 30.08.2013 № 1986;
- Рекомендации по «реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180);
- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта

та среднего профессионального образования (Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.; от «20» сентября 2011 г.);

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования (№12-696 от 20.10.2010 г., от 20 сентября 2011 г).

1.2 Общая характеристика ОПОП СПО

1.2.1 Цель (миссия) ОПОП СПО

Цель (миссия) ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (по отраслям):

- дать качественные базовые технические, гуманитарные, социальные, экономические, математические и естественнонаучные знания, востребованные обществом;
- подготовить специалиста «техника - технолога» к успешной работе в сфере своей профессиональной деятельности на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовок;
- создать условия для овладения универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; стремление к повышению общего культурного уровня и профессионального мастерства, а так же способности к самообразованию, умению самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

1.2.2 Срок освоения ОПОП

Срок освоения ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки при очной форме получения образования составляют на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

1.2.3 Трудоемкость ОПОП

Трудоемкость ОПОП 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по очной форме обучения составляет 7488 час, включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практику для получения первичных профессиональных навыков (учебная практика) - 10 недель, практику по профилю специальности - 18 недель, преддипломную (квалификационную практику) - 4 недели, промежуточную аттестацию 5 +2 недели, подготовку выпускной квалификационной работы- 4 недели, государственную аттестацию - 2 недели, и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.

1.2.4 Особенности общей профессиональной образовательной программы:

При разработке ОПОП учитываются требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в сфере общественного питания.

Особое внимание уделяется выявлению интересов и совершенствованию механизмов, которые направлены на удовлетворение запросов потребителей образовательных услуг.

По завершению обучения по профессиональной образовательной программе выпускникам выдается диплом государственного образца.

Для обеспечения скорейшей адаптации и мобильности выпускников колледжа на рынке труда им предлагаются дополнительные занятия, которые позволяют углубить знания студентов и обеспечивают возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

В учебном процессе наряду с традиционными методами обучения используются интерактивные технологии, такие как технология портфолио, тренинги, кейс-технология, проектно-исследовательская деятельность, теория развития критического мышления, модульные технологии, деловые и имитационные игры и др. Проводятся бинарные уроки, организуются проблемные семинары, научно-исследовательские конференции. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями с учётом тенденций современного рынка труда и требований, которые предъявляются к выпускникам колледжа.

В учебном процессе проводятся различные виды контроля качества обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля качества знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются на предметных методических комиссиях. В колледже созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели смежных дисциплин. Итоговая аттестация выпускников включает в себя междисциплинарный государственный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы, которая часто выполняется по методу проекта, в основе которого заложена актуальная тема.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города.

Образовательная программа реализуется с широким использованием информационных технологий и мультимедийных средств, свободным доступом в сеть Интернет, предоставлением учебных материалов в электронном виде.

Внеучебная деятельность студентов направлена на самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как ответственность, гражданская активность, профессиональный оптимизм, творчество, и др. Решению этих задач способствуют участие в социальных проектах, благотворительных акциях, волонтерском движении, научно-практических конференциях, Днях здоровья, конкурсах непрофессионального студенческого творчества и др.

1.2.5 Востребованность выпускников

Широкая профессиональная подготовка позволяет техникам-технологам работать в любых организациях: ресторанах, кафе, столовых, барах, закусочных.

Техники-технологи по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» востребованы в организациях: ООО «Сокотель», ООО «Э-Трейд», ООО «Ромир», ООО «Север-Метрополь» и др., с которыми заключены договоры о сотрудничестве.

1.3 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем общем образовании или об основном общем образовании.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по профессии «повар, кондитер» (приложение к ФГОС).

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.

В области организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;

- организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- контролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

В области организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент сложных холодных блюд и соусов;

- рассчитывать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

- подготавливать сложные холодные блюда и соусы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- сервировать и оформлять канапе, легкие и сложные холодные закуски, оформлять и отделять сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;

- декорировать блюда сложными холодными соусами;

- контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов.

В области организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- подготавливать сложную горячую кулинарную продукцию с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- сервировать и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию;

- контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции;

В области организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

- разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- подготавливать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформлять и отделять сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;

- контролировать качество и безопасность готовой продукции;

- организовывать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.

В области организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

- рассчитывать массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготавливать сложные холодные и горячие десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготавливать отделочные виды теста для сложных холодных десертов;
- оформлять и отделять сложные холодные и горячие десерты;
- контролировать качество и безопасность готовой продукции;

В области организации работы структурного подразделения:

- планировать работу структурного подразделения (бригады);
- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);
- принимать управленческие решения.

В области выполнения работ по профессии «повар, кондитер»:

- закреплять теоретические знания по первичной обработке продовольственного сырья;
- овладевать умениями приготовления и оформления обеденных блюд, холодных закусок, основных мучных изделий и диетических блюд.

3. Требования к результатам освоения ОПОП

3.1 Общие компетенции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»:

ДПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов. Плодов; подготовку пряных и зеленых овощей.

ДПК 2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ДПК 3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ДПК 4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в том числе, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ДПК 5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления. Оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ДПК 6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.

ДПК 7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ДПК 8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ДПК 9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ДПК 10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

В соответствии с Типовым положением и ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Календарный учебный график

Последовательность реализации ОПОП СПО специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по учебным годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы) приводится в Приложении 1.

4.2 Учебный план подготовки специалиста.

Приложение 1.

Учебный план специальности СПО включает все дисциплины, изучаемые обязательно и последовательно, и предусматривает следующие учебные циклы:

- общий гуманитарный и социально-экономический;
- математический и общий естественнонаучный;
- профессиональный;

разделы:

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

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть, 30 %, дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями дальнейшего продолжения образования.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура»; Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и равен 54 часам в неделю, включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Максимальный объем аудиторных занятий составляет 36 часов. При этом занятия по физической культуре 2 часа в неделю и самостоятельным (дополнительным) занятиям проводятся 2 часа в неделю, но при условии, что общая учебная нагрузка студентов не превышает 54 часа в неделю. Среднее количество аудиторных занятий – 36 часов в неделю. Нагрузка в рамках практики (для получения первичных профессиональных навыков, по профилю специальности и производственной) составляет 28 недель в течение 6 семестров. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 34 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

- цикл ЕН увеличен для изучения на 13 часов,

- цикл ОП предлагает для изучения:

- «Техническое оснащение и организация рабочего места повара и кондитера» - 60 часов,
- 224 часа добавлены для изучения профессиональных дисциплин, предложенных ФГОС.

Между профессиональными модулями, предложенными ФГОС СПО, распределено 567 часов.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, семинарские, практические виды занятий. Внеаудиторная нагрузка предполагает выполнение студентами курсовых проектов, рефератов, расчетных заданий, а также подготовку к экзаменам.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых, междисциплинарных проектов, изучения дополнительной литературы, работы с сайтами, выполнения индивидуальных заданий, которые направлены на формирование способности к самообразованию, самостоятельному поиску информации, на овладение навыками сбора и обработки экономической информации, что позволяет формировать профессиональные качества специалиста.

4.3 Аннотации примерных программ учебных дисциплин (Приложение 2)

4.4 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин размещены на сайте www.plcm.ru

4.5 Программы производственных практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» раздел основной образовательной программы СПО «Учебные и производственные практики» является обязательными и представляет собой виды учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Подготовка техника – технолога по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» предполагает изучение практической деятельности предприятий, организаций и учреждений, для чего предусмотрено три вида практики:

- учебная практика (продолжительность 10 недель, семестры 3-8);
- производственная практика по профилю специальности (продолжительность 18 недель, семестры 3- 8);
- преддипломная практика (продолжительность 4 недели, семестр 8).

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки экзамена, отзыва руководителей практики об уровне знаний студента и квалификации, отчета. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по трехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». Оценка по практике вносится в приложение к диплому.

Цель учебной практики – углубление знаний и приобретение необходимых практических навыков в области общественного питания для дальнейшего использования практического материала

База учебной практики – предприятия общественного питания, производственные мастерские колледжа.

Цель производственной практики по профилю специальности - овладение студентами профессиональной деятельностью по специальности в соответствии с видами деятельности, закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении спе-

циальных дисциплин, на основе изучения деятельности конкретной организации, приобретение первоначального практического опыта.

Цель производственной, преддипломной, практики - закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения профильных дисциплин, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе. Задачами производственной практики является изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе; анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме выпускной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

Базами производственных практик являются подразделения, осуществляющие услуги в сфере общественного питания

Студенты проходят практику по направлению колледжа на основе договоров с предприятиями и организациями.

В процессе прохождения практики студенты находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление студента на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

4.5.1 Программа учебной практики

Программа учебной практики размещена на сайте www.plcm.ru

4.5.2 Программа производственной практики

Программа производственной практики размещена на сайте www.plcm.ru

4.5.3 Программа преддипломной практики

Программа преддипломной практики размещена на сайте www.plcm.ru

5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП

Ресурсное обеспечение ОПОП колледжа сформировано на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО по данной специальности.

5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса.

Реализация ОПОП СПО по направлениям общеобразовательной, общей гуманитарной и социально-экономической, математической и общей естественнонаучной подготовок обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, постоянно расширяющими профессиональные компетенции через обучение на курсах повышения квалификации, включение в исследовательскую деятельность колледжа.

Преподаватели профессионального цикла имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года на предприятиях общественного питания города и области, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности, на курсах повышения квалификации не реже одного раза в 3 года.

5.2 Учебно-методическое обеспечение учебного процесса

Для реализации профессионально-образовательной программы имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Большинство учебников и учебных пособий выдается через библиотеку. В читальном зале для студентов доступны научные сборники, справочники, учебники, реферативные и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, компьютерные базы данных.

В колледже функционирует электронная библиотека, в которой в свободном доступе находятся учебники, учебно-методические пособия, словари, монографии, периодические издания.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, контрольных работ, образцы тестов и т.п.).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы; для подготовки к итоговой государственной аттестации - методические указания по выполнению дипломной работы.

Студенты имеют доступ к информационным Интернет-источникам в компьютерных классах. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, необходимого для ее выполнения.

Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3-х наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с профильными образовательными учреждениями, организациями и делает возможным доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

В образовательном процессе используются фонды электронной библиотеки «In Folio» (<http://infofolio.asf.ru/>). Электронная библиотека представлена 913 экземплярами. Это учебники и учебные пособия, научная и справочная литература по гуманитарным дисциплинам, а также тексты художественных произведений.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в колледже создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и

научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация образовательной программы подготовки «техника –технолога» осуществляется в современном, хорошо оснащенном учебном комплексе с учебными кабинетами, специализированными кабинетами, лингафонным кабинетом, компьютерными классами, учебными мастерскими, оснащенными современным оборудованием, учебным кафе, спортивным залом и пунктом питания по адресу Санкт – Петербурга, ул. Руставели дом 35.

Все компьютерные классы подключены к сети Интернет, могут использоваться для проведения тестирования студентов в режимах on-line и off-line. При проведении занятий в классах используется мультимедийное оборудование.

5.3.1 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

Кабинеты:

1. Социально-экономических дисциплин
2. Иностранного языка
3. Информационных технологий в профессиональной деятельности
4. Экологических основ природопользования
5. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

1. Химии
2. Метрологии и стандартизации
3. Микробиологии, санитарии и гигиены

Учебный кулинарный цех

Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

1. Спортивный зал
2. Тренажерный зал
3. Стрелковый тир

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет, актовый зал.

В целом материально-техническая база полностью соответствует требованиям ФГОС.

6 Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Для реализации общекультурных (социально-личностных) компетенций созданы и разработаны основные положения, регламентирующие учебно-воспитательную, научно-исследовательскую деятельность студентов. К числу первоочередных документов относятся:

- Положение о научно-исследовательской деятельности обучающихся;
- Положение о конкурсе на лучшую научную работу обучающихся;
- Концепция воспитательной деятельности;
- Программа воспитательной работы для обучающихся;
- Положения о стипендиальном обеспечении и формах социальной поддержки обучающихся;
- Положение о поощрении обучающихся;
- Положение об обеспечении питанием обучающихся;
- Календарный план воспитательной работы;
- План работы по патриотическому воспитанию обучающихся;

- Программа профилактики наркотической, алкогольной зависимости и табакокурения;
- Программа профилактики борьбы с ВИЧ-инфекцией;
- Положение о студенческом научном обществе;
- Положение о конкурсе на «Лучшую группу колледжа»;
- Правила внутреннего распорядка для обучающихся;
- Положение о попечительском совете;
- Положение о родительском комитете;
- Положение о классном руководстве;
- Положение о совете по профилактике правонарушений;
- Положение о приемной комиссии;
- Единые педагогические требования к обучающимся;
- Положение о студенческом самоуправлении;
- Программа профилактики правонарушений;
- Концепция воспитательной работы;
- Авторские программы воспитательной работы:

- «Профинформирование и профориентирование, профессиональное самоопределение школьников. Воспитание устойчивой профессиональной направленности и мотивация личности будущего профессионала. Содействие адаптации и самореализации на рынке труда с целью построения успешной профессиональной карьеры»

- «Рукопожатие» - система взаимодействия педагогического коллектива, родительского комитета, ученического самоуправления по вопросам профилактики и предупреждения экстремистских проявлений.

- «Инновационные воспитательные технологии как эффективные методы формирования активной гражданской позиции. Формирование практических навыков социализации и актуализации через самоуправление»

К воспитательной работе со студентами привлекаются социальные партнеры:

- Инспекция по делам несовершеннолетних Калининского района,
- Приемная Калининского района,
- Отдел молодежной политики и спорта Калининского района,
- Молодежный центр «Калининский»,
- Дом молодежи «Атлант»,
- Дом и музей санитарного просвещения,
- Центр «Контакт».

В колледже активно работают волонтерские объединения, что подтверждает активное внедрение деятельностного подхода к вопросам воспитания молодежи:

- «Молодежное Добровольческое общество Калининского района» (волонтеры)

Обучающиеся колледжа принимают участие в фестивалях, конкурсах, олимпиадах: Городская волонтерская акция «Свеча памяти», акция «Мы помним тебя, Беслан», «Сладкий подарок ветерану», «Цена человеческой жизни», «Кухня добрых дел», «Галерея блокадных встреч и историй», «Исполни мечту», «Солнышко в ладошке».

Студенты колледжа работают над реализацией социальных проектов:

«Я на рынке труда»

«Повар – человек мира»

«Кубик-рубик профессии»

«Планета школьного питания»

«100 книг, которые я...»

В воспитательной работе широко используются инновационные формы и технологии:

- виртуальная экскурсия «В семью мигранта».

- волонтерская деятельность,

проектно-исследовательская деятельность,

-самопрезентация,

- деловая игры,

- решение кейсовых задач,

-технология мониторинга,

-творческая лаборатория,

- мастерская диалога,

-тренинги,

- флеш-моб технологии,

- квест-технологии.

7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и Типовым положением оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает в себя текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

7.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП СПО осуществляется в соответствии с Типовым положением.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом подготовки. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: текущий, промежуточный, итоговый, контрольные работы, тестирование, эссе, рефераты, выполнение комплексных задач и др.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса дважды в год. Цель промежуточных (курсовых) аттестаций – установить степень соответствия достигнутых обучающимися промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций), результатам, которые запланированы при разработке ОПОП. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, который является базовым при переходе на следующей год обучения.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП СПО

Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются Положением о государственной итоговой аттестации выпускников (защита дипломной рабо-

та).

Целью государственной итоговой аттестации является установление:

- соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по конкретной специальности;
- степени сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО.

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

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы, ежегодно обновляется или корректируется методической комиссией и утверждается директором колледжа.

Форма проведения государственной итоговой аттестации - выпускная квалификационная работа- защита дипломной работы.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы, защиту, согласно требованиям ФГОС составляет 6 недель.

Темы дипломной работы носят практико-ориентированный характер. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем дипломной работы:

- разрабатывается преподавателями методической комиссии в рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий общественного питания;
- рассматривается на заседании методической комиссии.

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе возможны предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора колледжа

В период подготовки к защите дипломной работы по специальности могут проводиться консультации по Программе государственной итоговой аттестации, на которые выделяется по 40 часов на учебную группу из общего бюджета времени, отводимого на консультации.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором колледжа и доводится до сведения студентов не позднее, чем за 2 недели до начала работы Государственной аттестационной комиссии. Допуск студента к государственной итоговой аттестации объявляется приказом директора по колледжу.

Защита дипломной работы (продолжительность защиты до 45 минут) включает доклад студента (не более 10-15 минут) с демонстрацией презентации, знакомство с отзывом руководителя и рецензией, ответы студента на вопросы членов комиссии. Может быть предусмотрено вы-

ступление.

8 Возможности продолжения образования

Выпускник по завершению ОПОП специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» может продолжить обучение по программам подготовки дипломированных бакалавров по направлениям:

- товароведение;
- реклама и связи с общественностью, профиль подготовки: «Реклама и связи с общественностью в торговле и общественном питании»;
- технология продукции и организация общественного питания;
- менеджмент.

**Аннотации программ учебных дисциплин подготовки «Технолога» по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Блок / компонент	Наименование дисциплины	Содержание дисциплины	Трудоёмкость (часы)	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины
ОД.00 Общеобразовательная подготовка				
			1404	
ОДБ.01	Русский язык	Язык и речь. Функциональные стили речи. Лексика и фразеология. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. Морфемика, словообразование, орфография. Морфология и орфография. Служебные части речи. Синтаксис и пунктуация	78	ОК 1-9
ОДБ. 02	Литература	Русская литература первой половины XIX века. Русская литература второй половины XIX века. Зарубежная литература. Русская литература на рубеже веков. Поэзия начала XX века. Литература 20-х годов. Литература 30-х – начала 40-х годов. Литература русского Зарубежья. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. Литература 50–80-х годов. Русская литература последних лет	117	ОК 1-9
ОД.03	Иностранный язык	Основы общения на иностранном языке: фонетика, лексика, фразеология, грамматика; основы делового языка специальности; профессиональная лексика, фразеологические обороты и термины; техника перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов; профессиональное общение,	78	ОК 1-9
ОД.11	Математика	Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления. Комплексные числа. Корни, степени и логарифмы. Преобразование алгебраических выражений. Основы тригонометрии. Функции, их свойства и графики. Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей. Понятие о непре-	290	ОК 1-9

		<p>рывности функции. Производная. Прямые и плоскости в пространстве. Многогранники. Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды. Представление о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр и икосаэдр). Тела и поверхности вращения. Цилиндр и конус. Шар и сфера, их сечения. Измерения в геометрии. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы. Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел. Координаты и векторы</p>		
ОДБ.13	Информатика и ИКТ	<p>Информация и информационные процессы. Компьютер и программное обеспечение. Информационные технологии. Хранения, поиск и сортировка информации в базах данных. Алгоритмы и основы программирования. Информационные модели. Коммуникационные технологии. Основы социальной информатики</p>	95	ОК 1-9
ОДБ.04	История	<p>Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в. Основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира. Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций. Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения</p>	117	ОК 1-9
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)	<p>Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Методы исследования. Значимость социального знания. Начала философских знаний об обществе и человеке Общество как сложная система. Природа человека, врожденные и приобретенные качества Основы знаний о духовной культуре человека и общества Духовная культура личности и общества. Наука и образование в современном мире. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры Экономика</p>	78	ОК 1-9

		Экономика и экономическая наука. Рынок и рыночные отношения. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция. Мировая экономика. Социальные отношения Социальная стратификация. Социальные общности и группы. Социальные нормы и конфликты. Политика как общественное явление Политика и власть. Государство в политической системе. Участники политического процесса. Право Право в системе социальных норм. Основы Конституционного права Российской Федерации. Отрасли Российского права. Международное право		
ОДб.12	Физика	Механика. Основы кинематики. Основы динамики. Законы сохранения в механике. Молекулярная физика и термодинамика. Основы молекулярно-кинетической теории (МКТ). Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы. Основы электродинамики. Электрическое поле. Законы постоянного тока. Электрический ток в различных средах. Магнитное поле. Электромагнитная индукция. Колебания и волны. Механические колебания и волны. Электромагнитные колебания и волны. Волновая оптика Квантовая физика. Квантовая оптика. Физика атома и атомного ядра. Термоядерный синтез	169	ОК 1-9
ОДб.06	Химия	Основные понятия и законы химии. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева и строение атома. Строение вещества. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация. Классификация неорганических соединений и их свойства. Химические реакции. Металлы и неметаллы. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений. Углеводороды и их природные источники. Кислородсодержащие органические соединения	78	ОК 1-9
ОДб.08	Биология	Учение о клетке. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов. Основы генетики и селекции. Эволюционное учение. История развития жизни на земле	78	ОК 1-9
ОДб.09	Физическая культура	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Социально-биологические и психофизиоло-	117	ОК 1-9

	ра	гические основы физической культуры. Основы физического и спортивного самосовершенствования. Средства, методы и формы физической подготовки. Формирование абсолютной и взрывной силы, общей и специальной выносливости		
ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности	Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Первая медицинская помощь при травмах и ранениях. Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте. Первая медицинская помощь при остановке сердца. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. История создания Вооруженных Сил России. Организационная структура Вооруженных Сил. Военская обязанность. Соблюдение норм международного гуманитарного права. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Символы воинской чести. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (для девушек)	70	ОК 1-9
ОДБ.07	География	Формирование политических карт. Политическая география. Общая экономико-географическая характеристика стран. Экологические и демографические проблемы.	49	ОК 1-9
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			420	
ОГСЭ.01	Основы философии	Предмет философии, основные вехи мировой философской мысли; природа человека и смысл его существования: человек и бог; человек и космос; человек, общество, цивилизация, культура; свобода и ответственность личности; человеческое познание и деятельность; наука и ее роль; человечество перед лицом глобальных проблем. Основные категории и понятия философии. Роль философии в жизни человека и общества. Основы философского учения о бытии. Сущность процесса познания. Основы научной, философской и религиозной картин мира. Условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. Социальные и этические проблемы, связанные с разви-	48	ОК 1-9

		тием и использованием достижений науки, техники и технологий		
ОГСЭ.02	История	Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в. Основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира. Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций. Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций. Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	48	ОК 1-9
ОГСЭ.03	Ино- стран- ный язык	Фонетика, лексика, фразеология, грамматика. Основы делового языка по специальности. Профессиональная лексика, фразеологические обороты и термины. Техника перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов. Профессиональное общение. Разговорно-бытовая лексика, грамматический минимум на новом текстовом материале. Деловая лексика. Лексика профессиональной направленности, условные предложения. Термины, фразеологические обороты, неличные формы глаголов	162	ОК 1-9
ОГСЭ.04	Физи- ческая культу- ра	Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка. Лыжная подготовка. Гимнастика. Спортивные игры. Плавание	162	ОК-2 ОК-3 ОК-6
ЕН. 00 Математический и общий естественнонаучный цикл			221	
ЕН.01.	Мате- матика	Развитие понятия о числе. Корни, степени и логарифмы. Основы тригонометрии. Функции, их свойства и графики. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Начала математического анализа. Уравнения	48	ОК-1.-9 ПК-1.1 -1.3 ПК-2.1- 2.3 ПК-3.1-3.4 ПК-4.1- 4.4

		и неравенства. Элементы комбинаторики. Элементы теории вероятностей. Элементы математической статистики. Прямые и плоскости в пространстве. Многогранники. Тела и поверхности вращения. Измерения в геометрии. Координаты и векторы		ПК-5.1-5.2 ПК-6.1-6.5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	<p>Природа и общество. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности. Роль человеческого фактора в решении проблем экологии. Глобальные проблемы экологии: разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый» эффект и др. Пути их решения. Перспективы и принципы создания неразрушающих природу производств.</p> <p>Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы сохранения человеческих ресурсов.</p> <p>Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. Основные загрязнители, их классификация. Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. «Зеленая» революция и ее последствия. Понятие экологического риска. Основные задачи мониторинга окружающей среды: наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду; оценка и прогнозирование состояния окружающей среды.</p> <p>Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор История Российского природоохранного законодательства. Природоохранные постановления 1970-1990 годов. Закон «Об охране окружающей природной среды» 1991 года. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций; международные соглашения, конвенции, договоры. Создание в рамках ООН в 1993 году независимой международной комиссии по охране окружающей среды. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности. Орга-</p>	45	ОК-1.-9 ПК-1.1 -1.3 ПК-2.1- 2.3 ПК-3.1-3.4 ПК-4.1- 4.4 ПК-5.1-5.2 ПК-6.1-6.5

		<p>ны управления и надзора по охране природы. Природоохранное просвещение.</p> <p>Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.</p>		
ЕН.03	Химия			
		<p>Основы общей и неорганической химии. Основные понятия и законы химии. Свойства растворов. Растворы электролитов. Окислительно-восстановительные реакции. Типы окислительно-восстановительных реакций; окислительно-восстановительные потенциалы.</p> <p>Теоретические основы физической и коллоидной химии. Энергетические эффекты химических реакций. Химическая кинетика, химическое равновесие. Дисперсные системы. Коллоидные растворы. Высокомолекулярные соединения. Адсорбция Поверхностные явления, адсорбция. Роль поверхностных явлений в природных и технологических процессах.</p> <p>Теоретические основы органической химии. Общие вопросы теории химического строения органических соединений. Предельные углеводороды Алканы. Непредельные углеводороды Алкены, алкадиены, алкины, арены. Спирты и фенолы. Альдегиды, кетоны. Карбоновые кислоты и их производные. Углеводы. Моно-, ди- и полисахариды. Азотсодержащие органические соединения</p> <p>Теоретические основы аналитической химии. Предмет и задачи аналитической химии. Качественный и количественный анализ. Методы исследования химического состава вещества. Растворы. Равновесие в гомогенной и гетерогенной системах. Буферные растворы и их свойства. Равновесие в водных растворах амфотерных электролитов. Равновесие в растворах гидролизующихся солей. Константа гидролиза. Комплексные соединения. Аналитическая классификация катионов и анионов.</p> <p>Количественный анализ и его задачи. Методы количественного анализа. Гравиметрический метод анализа. Сущность титриметрического ме-</p>	128	<p>ОК-1.- 9</p> <p>ПК-1.1 -1.3</p> <p>ПК-2.1- 2.3</p> <p>ПК-3.1-3.4</p> <p>ПК-4.1- 4.4</p> <p>ПК-5.1-5.2</p>

		<p>тода анализа. Кислотно-основное титрование. Окислительно-восстановительное титрование, перманганатометрия, иодометрия. Осадительное титрование. Аргентометрия, способ Мора. Комплексонометрическое титрование.</p> <p>Физико-химические методы анализа Классификация физико-химических методов анализа. Характеристики методов анализа: чувствительность, предел обнаружения, воспроизводимость и правильность. Обзор развития физико-химических методов анализа, их преимущества. Роль физико-химических методов анализа в автоматизации технологических процессов.</p>		
П.00 Профессиональный цикл			2275	
ОП.ОО Общепрофессиональные дисциплины			700	
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>Морфология микроорганизмов; Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе; Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы; Патогенные микроорганизмы; Микробиология важнейших пищевых продуктов; Личная гигиена работников общественного питания; Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика; Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий; Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию помещений предприятий; Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов; Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий; Правовые основы санитарии.</p>	63	<p>ОК-1.-9 ПК-1.1 -1.3 ПК-2.1- 2.3 ПК-3.1-3.4 ПК-4.1- 4.4 ПК-5.1-5.2 ПК-6.1-6.5</p>
ОП.02	Физиология питания	<p>Пищеварение; Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма; Рациональное питание и физиологические основы его организации; Лечебное и лечебно – профилактическое питание; Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов; Личная гигиена работников общественного питания.</p>	63	<p>ОК-1.-9 ПК-1.1 -1.3 ПК-2.1- 2.3 ПК-3.1-3.4 ПК-4.1- 4.4 ПК-5.1-5.2 ПК-6.1-6.5</p>
ОП.03	Органи-	Ассортимент и характеристики основных	90	ОК-1.-9

	зация хранения и контроль запасов сырья	<p>групп продовольственных товаров;общие требования к качеству сырья и продуктов;условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;методы контроля качества продуктов при хранении;способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения;виды складских помещений и требования к ним;периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;методы контроля возможных хищений запасов на производстве;правила оценки состояния запасов на производстве;процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;общие требования к качеству сырья и продуктов;условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;методы контроля качества продуктов при хранении;способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания.</p>		<p>ПК-1.1 -1.3 ПК-2.1- 2.3 ПК-3.1-3.4 ПК-4.1- 4.4 ПК-5.1-5.2 ПК-6.1-6.5</p>
ОП.04.	Информационные технологии в профес-	<p>Основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации. Назначение, состав, основные характеристики компьютера. Основные компоненты компьютерных сетей. Принципы пакетной передачи данных, организация межсетевое взаимодействия. Назначение</p>	85	<p>ОК-1.-9 ПК-1.1 -1.3 ПК-2.1- 2.3 ПК-3.1-3.4 ПК-4.1- 4.4 ПК-5.1-5.2</p>

	сигнальной деятельности	ние и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения. Технология поиска информации в Интернет. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа. Правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем. Основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности		ПК-6.1-6.5
ОП.05	Метрология и стандартизация	Цели и задачи стандартизации. Функции, виды и методы стандартизации. Правовые основы стандартизации в РФ. Категории и виды стандартов. Особенности стандартизации в ОП. Правовые основы сертификации. Назначение и отличительные особенности добровольной сертификации. Сертификации систем качества и производств. Этапы развития и основные понятия метрологии. Эталоны основных единиц измерения. История их создания. Средства измерения. Маркировка пищевой продукции.	42	ОК-1.-9 ПК-1.1 -1.3 ПК-2.1- 2.3 ПК-3.1-3.4 ПК-4.1- 4.4 ПК-5.1-5.2 ПК-6.1-6.5
ОП.06.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности. Организационно-правовые формы юридических лиц. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности. Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения. Правила оплаты труда. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Право социальной защиты граждан. Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника. Виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	60	ОК-1.-9 ПК-1.1 -1.3 ПК-2.1- 2.3 ПК-3.1-3.4 ПК-4.1- 4.4 ПК-5.1-5.2 ПК-6.1-6.5
ОП.07.	Основы экономики	Организация (предприятие), отрасль в условиях рынка. Отраслевые особенности организации	135	ОК-1.-9 ПК-1.1 -1.3

<p>мики, мене-не-джмента, маркетинга.</p>	<p>(предприятия) в рыночной экономике. Организационно- правовые формы предпринимательства</p> <p>Структура организации (предприятия). Материально-техническая база организации (предприятия). Основные фонды торговых (сбытовых) организаций (предприятий).оборотный капитал</p> <p>Капитальные вложения и их эффективность. Аренда, лизинг, нематериальные активы</p> <p>Оплата и нормирование труда в торговых (сбытовых) организациях(предприятиях). Кадры и производительность труда в торговых (сбытовых) организациях. Формы и система оплаты труда работников торговли. Планирование и основные показатели деятельности торговой организации</p> <p>Планирование деятельности организации. Основные экономические показатели деятельности организации (предприятия) торговли. Издержки обращения. Ценообразование. Доходы, прибыль и рентабельность. Финансы торговой организации (предприятия). Налоговая система России. Внешнеэкономическая деятельность. Внешнеэкономическая деятельность.</p> <p>Методические основы менеджмента: Предмет, цели и задачи дисциплины; Этапы развития науки об управлении; Виды, методы и принципы менеджмента; Функции менеджмента; Практический менеджмент: Организационная структура менеджмента; Положения о подразделениях. Совет директоров; Сущность менеджмента; Сущность и понятие организации; Миссии и цели организации; Функции процесса управления; Сущность управленческой деятельности; Стили управления; Коммуникации в управлении; Контроль; Мотивация; Организационная культура; Взаимодействие человека и группы; Власть и влияния; Управление трудовым коллективом; Социально- психологический климат коллектива; Управленческие решения.</p> <p>Основные понятия в концепции маркетинга. Концепция развития рыночных отношений. Структура маркетинговой деятельности и классификация маркетинга. Основные цели, задачи, функции и принципы маркетинга. Сегментирование рынка. Объекты и субъекты маркетинговой</p>	<p>ПК-2.1- 2.3 ПК-3.1-3.4 ПК-4.1- 4.4 ПК-5.1-5.2 ПК-6.1-6.5</p>
---	---	---

		<p>деятельности. Окружающая среда маркетинга. Конкурентная среда. Средства маркетинга. Жизненный цикл товара. Ценовая и сбытовая политика маркетинга. Методы изучения рынка, формирование спроса и стимулирование сбыта. Реклама. Маркетинговое исследование рынка. Стратегия и планирование маркетинга.</p>		
ОП.08.	Охрана труда	<p>Воздействие негативных факторов на человека. Классификация опасных и вредных производственных факторов. Негативные условия труда по микроклимату. Производственное освещение. Производственный шум и вибрация. Производственные излучения. Влияние вредных веществ на производстве.</p> <p>Электробезопасность. Пожарная безопасность. Экобиозащитная техника. Правовое обеспечение охраны труда, организация охраны труда на производстве. Расследование и учет несчастных случаев. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности.</p>	34	<p>ОК-1.-9 ПК-1.1 -1.3 ПК-2.1- 2.3 ПК-3.1-3.4 ПК-4.1- 4.4 ПК-5.1-5.2 ПК-6.1-6.5</p>
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	<p>Общие сведения о чрезвычайных ситуациях; чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, природного и техногенного характера, их последствия; устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций; назначение и задачи гражданской обороны; организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях; содержание и организация мероприятий по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; средства защиты; негативное воздействие на организм человека курения табака; основы военной службы: основы обороны государства; Вооруженные Силы Российской Федерации; боевые традиции, символы воинской чести; основы медицинских знаний</p>	68	<p>ОК-1.-9 ПК-1.1 -1.3 ПК-2.1- 2.3 ПК-3.1-3.4 ПК-4.1- 4.4 ПК-5.1-5.2 ПК-6.1-6.5</p>
ОП.10	Техническое оснащение и органи-	<p>Общие сведения об устройстве, принципе действия всех видов оборудования предприятий О.П. Общие сведения о организации работы цехов и участков предприятий О.П. и правила организации рабочих мест.</p>	60	

	зация рабо- че- го места			
ПМ.00 Профессиональные модули			1575	
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			221	
МДК.01. 01	Техно- логия процес- са при- готов- ления и приго- товле- ние по- луфаб- рикатов для слож- ной ку- линар- ной продук- ции	<p>Технологический цикл производства кулинарной продукции. Сырье, полуфабрикат, готовая продукция, кулинарная обработка. Технологический цикл: определение, виды. Основные этапы технологического цикла. Технологические принципы. безопасность, совместимость, взаимозаменяемость, эффективность(рациональное использование сырья, ресурсосберегающие технологии</p> <p>Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Кулинарный полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кондитерское изделие. Признаки классификации. Классификация кулинарной продукции по разным признакам.</p> <p>Характеристика сырья из мяса, мясных субпродуктов, рыбы, птицы, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них. Виды сырья, технологические свойства. Классификация и характеристика сырья в зависимости от термического состояния. Классификация и характеристика продуктов переработки рыбы, мяса, птицы. Нормативные документы. Органолептические показатели доброкачественности сырья, дефекты и их устранение. Характеристика убойных животных, категории упитанность, клеймение, разделка туши. Субпродукты.</p>	221	ПК-1.1-1.3 ОК-1-9
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			120	
МДК.02. 01	Техно- логия процес- са при- готов- ления и приго- товле-	<p>Технологические процессы механической и кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов Методы контроля качества продукции. Оборудование для организации рабочего места по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы</p> <p>Организация работы в заготовочном – мясо - рыбном цехе.</p>	120	ПК-2.1-2.3 ОК-1-9

	ние слож- ной хо- лодной кули- нарной продук- ции			
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			110	
МДК.03. 01	Техно- логия процес- са при- готов- ления и приго- товле- ние слож- ной го- рячей кули- нарной продук- ции	<p>Назначение и классификация сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Технологический процесс варки бульонов (жидкой основы) для супов, их разновидности, правила и режим варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов.</p> <p>Заправочные супы. Технологический процесс приготовления. Общие правила: подготовка гарниров (нарезка овощей, пассерование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов, приготовление и введение мучной пассировки, заправка супов, доведение до вкуса. Правила отпуска.</p> <p>Значение, принцип подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Классификация, Ассортимент. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Производство и использование отварных овощей высокой степени готовности промышленными способами.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Правила жарки овощей, ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей (ассортимент блюд изучается по Сборнику рецептов). Правила оформления и подачи, рекомендуемые соусы.</p> <p>Блюда и гарниры из круп, бобовых и мака-</p>	110	ПК-3.1-3.4 ОК-1-9

		<p>ронных изделий</p> <p>Сырье, технологическая характеристика</p> <p>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Рациональность использования Блюда из мяса и субпродуктов. Классификация. Ассортимент.</p>		
ПМ.04		Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	204	
МДК.04.01.	Технология процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Сырье и полуфабрикаты для приготовления мучных и кондитерских изделий Дрожжевое тесто и бездрожжевое тесто и изделие из него</p> <p>Высокорецептурные кондитерские изделия.</p>	204	ПК-4.1-4.4 ОК-1-9
ПМ.05		Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	187	
МДК.05.01	Технология процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	<p>Организация рабочих мест по приготовлению сложных холодных десертов</p> <p>Организация рабочих мест по приготовлению сложных горячих десертов</p> <p>Назначение, расположение, взаимосвязь с другими цехами; технологические линии и рабочие места., оснащенность оборудованием и инвентарем, выполнение санитарных требований организации труда.логические линии и рабочие места., оснащенность оборудованием и инвентарем, выполнение санитарных требований организации труда. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления.</p>	187	ПК-5.1-5.2 ОК-1-9

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения				
МДК. 06.01.	Управление структурным подразделением организацией	<p>Отрасль в структуре экономики Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура материально-техническая база отрасли. Организации снабжения Производственная структура Организация процессов производства продукции.</p> <p>Организация нормирования труда на предприятиях общественного питания. Основное назначение и характеристика технологических процессов заготовочных, доготовочных цехов, вспомогательных помещений. Понятия о цехе, технологической линии, рабочих местах. Производственная инфраструктура и ее характеристик. Расчет сырья необходимого для выполнения производственной программы. Производственная инфраструктура и ее характеристик. Расчет сырья необходимого для выполнения производственной программы.</p>	240	ПК-6.1-6.5 ОК-1-9
МДК. 06.02.	Организация сервисной деятельности	<p>Организация нормирования труда на предприятиях общественного питания. Основное назначение и характеристика технологических процессов заготовочных, доготовочных цехов, вспомогательных помещений. Понятия о цехе, технологической линии, рабочих местах. Производственная инфраструктура и ее характеристик</p>	230	
ПМ.07.Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»				
МДК. 07.01.		<p>приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд из мяса , птицы и рыбы, а также основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	263	ДПК 1-10