

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Утверждаю  
Ректор В.А. Кривошей  
"31" "08" 2015 г.



5 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Уровень подготовки

Базовый

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Для набора 2015 года

на 2015-2016 учебный год

Разработчики: Шубина Л.Н., Ходаринова Н.В., Сидоренко Т.Н., Вранчан Н.А., Зимина И.В., Романченко Л.М. Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования (ППССЗСПО) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: общая характеристика. – Краснодар: Краснодарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2015. – 38 с.

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана рабочей группой в составе: к.т.н., профессор Шубина Л.Н., к.э.н., доцент Ходаринова Н.В., к.и.н., профессор Сидоренко Т.Н., к.э.н., доцент Вранчан Н.А., к.ф.н., доцент Зимина И.В., Советник председателя Совета Краснодарского краевого союза потребительских обществ Романченко Л.М. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОСПО) по специальности Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 года № 384.

**Программа подготовки специалистов среднего звена согласована с представителями работодателей**

Советник председателя Совета  
Краснодарского краевого союза  
потребительских обществ

 Л.М. Романченко

**Программа подготовки специалистов среднего звена согласована:**

с кафедрой менеджмента и технологии торговли

Заведующий кафедрой

 Н.А. Вранчан

с кафедрой гуманитарных дисциплин и физической культуры

Заведующий кафедрой

 И.В. Зимина

с кафедрой бухгалтерского учета и информационных технологий

Заведующий кафедрой

 Н.В. Ходаринова

**Программа подготовки специалистов среднего звена**

обсуждена и рекомендована к утверждению кафедрой техники и технологии общественного питания от «27» августа 2015 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой

 Л.Н. Шубина

**Программа подготовки специалистов среднего звена одобрена**

Научно-методическим Советом института «28» 28 2015 г., протокол № 1

Председатель

 Т.Н. Сидоренко

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	5
1.1	Реализуемая программа подготовки специалистов среднего звена	5
1.2	Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3	Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	6
1.3.1	Нормативные сроки освоения программы	8
1.3.2	Требования к поступающим	8
1.3.3	Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКО16-94)	9
2	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	9
2.1	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	9
2.1.1	Область профессиональной деятельности выпускников	9
2.1.2	Объект профессиональной деятельности выпускников	9
2.2	Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	10
2.2.1	Общие компетенции	10
2.2.2	Основные виды профессиональной деятельности	10
2.2.3	Профессиональные компетенции	11
3	УЧЕБНЫЙ ПЛАН	12
3.1	Учебный план	12
3.2	Календарный учебный график	13
4	ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	13
4.1	Дисциплины общеобразовательного цикла	14
4.2	Дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла	18
4.3	Дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла	21
4.4	Дисциплины общепрофессионального цикла	22
4.5	Профессиональные модули	25
4.6	Учебная практика	30
4.7	Производственная практика (по профилю специальности)	30
4.8	Производственная практика (преддипломная)	31
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	31

5.1	Контроль и оценка результатов освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	31
5.2	Требования к выпускным квалификационным работам	32
5.3	Организация государственной итоговой аттестации	32
6	РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	33
6.1	Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	33
6.2	Особенности организации образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	34
6.3	Кадровое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена	36
6.4	Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена	36
7	НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ГАРАНТИЮ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ	37

# **1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

## **1.1. Реализуемая программа подготовки специалистов среднего звена**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая в автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования.

Программа подготовки специалистов среднего звена 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, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а так же программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

## **1.2. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена**

Нормативную правовую базу для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 года, № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16.08.2013 «Об утверждении Порядка проведения государственной

итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

5. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов Российского университета кооперации, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации от 21 февраля 2014 года, № 122-од

6. Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации от 16 апреля 2014 года № 384-од

7. Положение об экзамене (квалификационном) по итогам освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) программы среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации от 29 августа 2012 года № 430-од

8. Положение об организации и проведении квалификационного экзамена по итогам освоения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» по программам подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации от 31 октября 2012 года № 608-од

9. Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по специальностям среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации от 16 мая 2013 года № 380-од

10. Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Российском университете кооперации, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации от 06 мая 2014 года № 468-од.

### **1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена**

Цель программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания состоит в способности:

- дать качественные базовые гуманитарные, социально-экономические, математические и естественно-научные знания, востребованные обществом;
- подготовить техника-технолога к успешной работе в сфере организации и ведения технологических процессов производства продукции общественного

питания на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров;

- создать условия для овладения общими и профессиональными компетенциями, способствующими социальной мобильности и устойчивости выпускника 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; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов:

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

и разделов:

- учебная практика
- производственная практика (по профилю специальности)
- производственная практика (преддипломная)
- промежуточная аттестация
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППССЗ по учебным планам составляет около 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

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

Общий гуманитарный и социально-экономический, 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 и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ по базовой подготовке предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

### 1.3.1. Нормативные сроки освоения программы

Сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
Среднее общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
Основное общее образования		3 года 10 месяцев

Нормативный срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме получения образования составляет 147 недель, в том числе:

1. Обучение по учебным циклам	81 нед.
2. Учебная практика	28 нед.
3. Производственная практика (по профилю специальности)	
4. Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
5. Промежуточная аттестация	5 нед.
6. Государственная итоговая аттестация	6 нед.
7. Каникулярное время	23 нед.
<b>ИТОГО</b>	<b>147 нед.</b>

### 1.3.2. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должны иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или об основном общем образовании.

Абитуриент должен обладать знаниями как в области гуманитарных и социально-экономических, так и математических и общих естественнонаучных дисциплин, желанием продолжить изучение названных дисциплин, а также склонность к творческой профессиональной работе и к работе на персональном компьютере. Абитуриент должен быть психологически устойчив и нацелен в будущей трудовой деятельности на работу в коллективе

### **1.3.3 Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКО16-94)**

По общероссийскому классификатору возможно сочетание с профессией 16675 Повар, 11176 Бармен, 12901 Кондитер.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

#### **2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников:**

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

#### **2.1.2. Объект профессиональной деятельности выпускников**

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; процессы управления различными участками производства продукции

общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

## **2.2. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена**

### 2.2.1 Общие компетенции

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.

### 2.2.2. Основные виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

### 2.2.3. Профессиональные компетенции

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

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.

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.

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.

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.

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 холодных десертов.

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.

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

### **3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

#### **3.1. Учебный план**

В учебном плане (Приложение) отображается логическая последовательность освоения учебных циклов и разделов ППССЗ (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование общих и профессиональных компетенций. Указывается общая трудоемкость

дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовых частях учебных циклов указывается перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. В вариативных частях учебных циклов институт самостоятельно формирует перечень и последовательность дисциплин с учетом рекомендаций соответствующей примерной программе подготовки специалистов среднего звена.

ППССЗ содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме не менее одной трети вариативной части суммарно по всем учебным трем циклам. Порядок формирования дисциплин по выбору обучающихся устанавливает ученый совет института.

Для каждой дисциплины, практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

При составлении учебного плана институт руководствуется общими требованиями к условиям реализации ППССЗ, сформулированными в Федеральном государственном образовательном стандарте по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

### **3.2. Календарный учебный график**

В годовом календарном учебном графике (Приложение) указывается последовательность реализации ППССЗ по данной специальности по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

## **4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК**

В состав ППССЗ по данной специальности входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента.

Рабочие программы и аннотации рабочих программ учебных дисциплин (модулей) прилагаются (Приложение).

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Обеспечивается эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

В процессе обучения формируется социокультурная среда, создаются условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, развивается воспитательный компонент образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

При реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, решение ситуационных задач, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В рабочей программе каждой дисциплины, профессионального модуля четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ППСЗ с учетом требований работодателей.

Рабочие программы дисциплин разработаны кафедрами, рассмотрены и утверждены Научно-методическим советом Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации.

Ниже приводится краткое описание содержания дисциплин учебного плана.

#### 4.1 Дисциплины общеобразовательного цикла

##### БД Базовые дисциплины

##### БД.01 Русский язык и литература

##### Дисциплина включает следующие темы:

*Русский язык:* Язык как система, Язык и речь, Функциональные стили речи и их особенности. Текст как произведение речи. Лексическая система русского языка. Фразеологическая система русского языка. Фонетика и орфоэпия. Графика и орфография. Морфемика. Словообразование. Грамматические признаки слов. Имя существительное. Имя прилагательное. Имя числительное. Местоимение. Глагол. Причастие как особая форма глагола. Деепричастие как особая форма глагола. Наречие. Слова категории состояния. Предлог как часть речи. Союз как часть речи. Частица как часть речи. Междометия и звукоподражательные слова. Основные единицы синтаксиса. Словосочетание. Основные единицы синтаксиса. Словосочетание. Простое предложение. Сложное предложение.

*Литература:* Общая характеристика и своеобразие русской литературы. Русская литература на рубеже 18-19 в.в. Русская литература первой половины XIX века. Русская литература второй половины XIX века. Зарубежная

литература (обзор). Литература XX века. Введение. 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. Зарубежная литература. Произведения для бесед по современной литературе.

#### БД. 02 Иностранный язык

Дисциплина включает следующие темы:

*Грамматика:* Чтение букв и транскрибирование. Артикли. Неопределенная форма глагола. Гласные в четырех типах слога. Повелительное наклонение. Притяжательные местоимения. Порядок слов в предложении. Интонация основных типов синтагм. Глаголы to be и to have в Present Simple. Выражение have got. Предлоги места и направления. Множественное число существительных. Обороты there is\there are. Притяжательный падеж существительных. Present Simple Active. Утвердительные предложения. Present Simple Active. Типы вопросов. Отрицательные предложения в Present Simple Active. Местоимения some, any, no и их производные. Предлоги места и направления. Интернационализмы. Местоимения many, much, few, a few, little, a little. Past Simple Active. Предлоги времени. Future Simple Active. Present Continuous Active. Present Simple/Present Continuous Active. Past Simple/Continuous Active. Past Simple/Continuous Active.

*Лексика:* Английский язык в системе других языков мира. Знакомство. Обо мне и моей семье. Внешность и характер. Мой дом. Повседневная жизнь. Распорядок дня. Путешествие. Национальные традиции. Город. Покупки.

#### БД.04 История

Дисциплина включает следующие темы:

Традиционные общества. От Древней Руси к Московскому царству. Московское царство в XVI – XVIII вв. Россия в XIX веке. Россия в начале века. Россия в 1917- 1950-х гг. Россия и мир во второй половине XX – начале XXI вв.

#### БД. 05 Физическая культура

Дисциплина включает следующие темы:

Роль ФК в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Социально биологические основы ФК и спорта. Учебно-тренировочные занятия по легкой атлетике. Учебно-тренировочные занятия по баскетболу.

Учебно-тренировочные занятия по гимнастике. Учебно-тренировочные занятия по футболу. Учебно-тренировочные занятия по волейболу.

БД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

Дисциплина включает следующие темы:

Общая характеристика опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного характера; правила безопасного поведения. Чрезвычайные ситуации социального характера. Экологическая и производственная безопасность технических систем и технологических процессов. Экологическая и производственная безопасность технических систем и технологических процессов. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных последствий (РСЧС) ее структура, задачи. Здоровый образ жизни, основные понятия и определения. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здорового человека в обществе. Режим труда и отдыха.

Значение двигательной активности для здоровья человека в процессе его жизнедеятельности. Рациональное питание и его значение для здоровья человека. Рациональное питание и его значение для здоровья человека. Вредные привычки и их влияние на здоровье человека. Вредные привычки и их влияние на здоровье человека. Нравственность и здоровье, формирование правильного взаимоотношения полов. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях. Производственный травматизм, меры профилактики, оказание первой медицинской помощи при травмах. Первая медицинская помощь при травмах на производстве. Первая медицинская помощь при массовых поражениях. Первая медицинская помощь при массовых поражениях. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. Современные средства поражения, их поражающие факторы, мероприятия по защите населения. Современные средства поражения, их поражающие факторы, мероприятия по защите населения. Организация гражданской обороны на промышленном (сельскохозяйственном) объекте. Организация гражданской обороны на промышленном (сельскохозяйственном) объекте. Основные мероприятия гражданской обороны, их предназначение, виды сооружений. Основные мероприятия гражданской обороны, их предназначение, виды сооружений.

БД.07 Физика

Дисциплина включает следующие темы:

Кинематика. Динамика. Механические колебания и волны. Основные

положения МКТ. Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы. Основы термодинамики. Электрическое поле. Законы постоянного тока. Электрический ток в различных средах. Магнитное поле. Электромагнитная индукция. Электромагнитные колебания и волны. Световые волны. Световые кванты. Физика атома и атомного ядра.

БД. 08 Обществознание (включая экономику и право)

Дисциплина включает следующие темы:

Общество как сложная динамическая система. Сферы общества. Социальные институты общества. Типология обществ. Направления и формы развития общества. Цивилизация и формация. Мировое сообщество. Глобальные проблемы человечества. Происхождение и сущность человека. Основные виды и формы деятельности человека. Познавательная деятельность человека. Научное познание. Социальная структура общества. Социальная мобильность. Социализация личности. Социальный контроль. Экономика и ее роль в жизни общества. Типы экономических систем. Рынок и рыночная экономика. Денежная система. Экономика производства. Роль государства в экономике страны. Власть, ее происхождение и виды. Политические режимы. Политическая система Государство как основной элемент политической системы. Механизмы и формы участия граждан в политической жизни. Политическая культура. Право в системе социальных норм. Правонарушения. Государственное устройство Российской Федерации. Культура и духовная жизнь. Искусство как вид духовного производства. Религия и ее роль в жизни общества. Мораль. Нравственная культура. Тенденции духовной жизни современной России. Роль науки и образования в современном обществе. Потребительская кооперация как социально-ориентированная система рыночной экономики. Современное общество: состояние и проблемы развития. Итоговое занятие.

БД. 09 География

Дисциплина включает следующие темы:

Современная политическая карта мира. Принцип группировки. Типология стран мира. Влияние международных отношений на политическую карту мира. География мировых природных ресурсов. Взаимодействие человечества и природы в прошлом и настоящем. География мировых природных ресурсов Земли. Загрязнение и охрана окружающей среды. География населения мира. Численность и воспроизводство население мира. География мирового хозяйства. Научно-техническая революция. Мировое хозяйство, его отраслевая и территориальная структура. Факторы размещения

производительных сил. Регионы и страны мира. Россия в современном мире. Россия на политической карте мира, в мировом хозяйстве и в международном разделении труда. Место и роль России в современном мире. Глобальные проблемы современности

БД. 10 Экология

Дисциплина включает следующие темы:

Понятия популяции, сообщества, экосистемы, их структуру, взаимосвязи компонентов. Основные среды жизни. Классификация экологических факторов. Общие закономерности действия экологических факторов на организм. Основные законы экологии, причины нарушения экологического равновесия. Понятия биосферы и ноосферы, круговорот веществ и энергии. Основные источники загрязнения биосферы. Современное состояние природной среды. Пути охраны окружающей среды от загрязнений. Формы отношений людей к природе. Основные глобальные экологические проблемы, сопровождающие; современный экологический кризис. Причины экологических катастроф, экологические революции. Принципы экологического образования и воспитания.

Профильные дисциплины

ПД. 01 Информатика

Дисциплина включает следующие темы:

Информатика, информация и компьютер в жизни общества. Информация и ее кодирование. Алгебра логики. Структура персонального компьютера. Программное обеспечение ЭВМ. Этапы решения задач на ЭВМ. Построение компьютерной модели. Алгоритм. Язык программирования. Синтаксис и логика языка. Отладка программ в интегрированной среде изучаемого языка программирования. Программирование линейное, с ветвлением, циклическое. Одномерные и двумерные массивы в языке программирования. Графический редактор. Текстовый редактор WORD 2007.

ПД.02 Химия

Дисциплина включает следующие темы:

Теория строения атома и периодический закон Д.И.Менделеева. Классы химических соединений. Растворы. Общая характеристика галогенов. Общая характеристика подгруппы кислорода и серы. Общая характеристика подгруппы азота и фосфора. Общая характеристика подгруппы углерода. Общая характеристика металлов. Углеводороды. Кислородсодержащие органические соединения. Углеводы. Азотсодержащие органические соединения. Высокомолекулярные соединения и полимеры на их основе.

### ПД.03 Биология

#### Дисциплина включает следующие темы:

Химическая организация клетки. Строение и функции клетки. Обмен веществ и энергии в клетке. Наследственная информация и ее реализация в клетке. Размножение организмов. Индивидуальное развитие организмов. Основные закономерности наследственности. Основные закономерности изменчивости. Генетика и селекция. Теория эволюции. Микроэволюция. Макроэволюция. Возникновение жизни на Земле. Развитие жизни на Земле. Происхождение человека. Понятие о биосфере. Сообщества. Экосистемы. Биосфера и человек.

## 4.2 Дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла

### ОГСЭ.01 Основы философии

#### Дисциплина включает следующие темы:

Философия античного мира и Средних веков. Философия Нового и новейшего времени. Человек как главная философская проблема. Проблема сознания. Учение о познании. Философия и научная картина мира. Философия и религия. Философия и искусство. Философия и история. Философия и культура. Философия и глобальные вопросы современности.

### ОГСЭ.02 История

#### Дисциплина включает следующие темы:

Технологии новой эпохи. Основные черты информационного общества. Социальные перемены в развитых странах. Страны Западной Европы и США на рубеже веков. Страны Восточной Европы и СНГ. Особенности социалистической модернизации, формирование мировой системы социализма. Тоталитарные и авторитарные черты «реального социализма». Страны Азии, Африки и Латинской Америки. Освобождение от колониализма и выбор пути развития. Основные этапы развития международных отношений. Начало «холодной войны» и становление двух полюсного мира. Место России в мировом сообществе. Современные тенденции развития международных отношений. Правовые и законодательные акты мирового и регионального значения. Роль политических технологий в информационном обществе. Особенности духовной жизни современного общества.

### ОГСЭ.03 Иностранный язык

#### Дисциплина включает следующие темы:

Отработка навыков использования транскрипции. Отработка навыков

чтения буквосочетаний. Отработка навыков построения простых предложений при изучении по теме «Деловая встреча». Отработка навыков использования диалогической речи по теме «Разговоры по телефону». Развитие навыков использования видовременных форм глагола по теме «Путешествие авиалиниями». Разработка навыков чтения и письма по теме «Путешествие железнодорожным транспортом». Отработка навыков использования терминов по теме «В городе». Развитие навыков общения в специальных создаваемых аутентичных ситуациях по теме «В отеле». Совершенствование навыков употребления Past Simple, Past Progressiv, Past Perfect по теме «В кафетерии». Развитие навыков использования устойчивых сочетаний с глаголом to have и Would you like по теме «В кафетерии». Развитие навыков использования диалогической речи по теме «Покупки в магазине». Отработка навыков чтения по теме «На почте». Отработать навыки использование предлогов по теме «Корреспонденции». Отработка навыков устной речи по теме «Отгрузочная документация продукции». Совершенствование навыков перевода по теме «Контракт». Отработка навыков использования герундия по теме «Обсуждение условий контракта». Отработка навыков использования словообразования по теме «Подписание контракта». Отработка навыков письма по теме «Устройства на работу». Развитие навыков диалогической речи по теме «Устройство на работу». Совершенствование навыков монологической речи по теме «Резюме».

Отработка навыков диалогической речи по теме «Формы организации бизнеса». Совершенствование навыков поискового чтения по теме «Многообразие кооперативов в современном мире». Совершенствование навыков перевода по теме «Англия – родина кооперативного движения». Совершенствование навыков монологической речи по теме «Кооперативное движение на Кубани». Мониторинг знаний, умений и навыков по изученным темам.

#### ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи

##### Дисциплина включает следующие темы:

Русский язык как знаковая система передачи информации. История русского литературного языка. Литературный язык как высшая форма национального языка и основа культуры речи. Национальный русский язык и его разновидности. Этический аспект культуры речи. Коммуникативные качества речевой культуры. Нормативный аспект культуры речи. Функциональные стили современного русского языка. Научный стиль. Официально-деловой стиль. Публицистический стиль. Разговорно-обиходный

функциональный стиль. Эффективность речевого общения. Доказательность и убедительность речи. Основы ораторского искусства

#### ОГСЭ.05 Основы социологии и политологии

##### Дисциплина включает следующие темы:

Предмет и функции социологии и политологии. История социологических и политологических учений. Методы социологических исследований. Общество: сущность, типы, развитие. Система общественно – экономических формаций. Цивилизационный подход в изучении типологии обществ. Социальная структура общества. Личность в системе социальных отношений. Социальное поведение. Социальный конфликт и его разрешение. Государство – ключевой политический институт общества. Политическая система. Политические партии и политическое лидерство. Мировое сообщество. Современные международные отношения и основные тенденции их развития.

#### ОГСЭ.10 Физическая культура

##### Дисциплина включает следующие темы:

Социально-биологические основы физической культуры и здоровый образ жизни. Влияние физической культуры и здорового образа жизни на обеспечение здоровья и работоспособности. Использование спортивных технологий для совершенствования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Совершенствование общей и специальной профессионально-прикладной физической подготовки. Совершенствование навыков и умений, необходимых для службы в Вооруженных Силах Российской Федерации и действий в экстремальных ситуациях. Использование средств физической культуры и спорта для обеспечения эффективной профессиональной деятельности и улучшения качества жизни.

### 4.3 Дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла

#### ЕН.01 Математика

##### Дисциплина включает следующие темы:

Элементы линейной алгебры. Элементы аналитической геометрии на плоскости. Задачи линейного программирования. Введение в математический анализ. Основы интегрального исчисления.

#### ЕН.02 Экологические основы природопользования

##### Дисциплина включает следующие темы:

Природоохранный потенциал. Взаимодействие природы и общества. Природоохранный потенциал. Использование и охрана атмосферы России. Рациональное использование и охрана гидросферы и литосферы. Влияние человека на биосферу. Природные ресурсы и рациональное природопользование. История освоения природных ресурсов. Виды природных ресурсов и их классификация. Энергетические ресурсы и энергетические проблемы. Представление о токсичных и радиоактивных загрязнителях. Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Российское природоохранное законодательство. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду. Виды ответственности предприятий за нарушение экологии окружающей среды. Виды экономической международной ответственности за экологические правонарушения. Понятие об экологической оценке производств и предприятий.

#### ЕН.03 Химия

Дисциплина включает следующие темы:

Молекулярно-кинетическая теория агрегатного состояния вещества. Основы химической термодинамики. Фазовые равновесия. Растворы. Химическая кинетика. Катализ. Коллоидные системы, электрические свойства, стабилизация и коагуляция золь. Структурированные коллоидные системы. Пептизация. Коллоидные поверхностно-активные вещества. Растворы высокомолекулярных соединений. Качественный анализ. Теоретические основы аналитической химии. Основные понятия качественного химического анализа. Количественный анализ. Оценка достоверности аналитических данных. Гравиметрический и титриметрический анализы. Метод кислотно-основного титрования. Метод окисления-восстановления (редоксиметрия). Метод комплексонометрии. Физико-химические методы анализа. Фотометрический и рефрактометрический методы анализа. Потенциометрический метод анализа. Хроматографический и полярографический методы анализа.

#### ЕН.04 Информатика

Дисциплина включает следующие темы:

Введение. Информатика, информация и компьютер в жизни общества. Информация и ее кодирование. Алгебра логики. Структура персонального компьютера. Программное обеспечение ЭВМ. Этапы решения задач на ЭВМ. Построение компьютерной модели. Алгоритм. Язык программирования. Синтаксис и логика языка. Отладка программ в интегрированной среде изучаемого языка программирования. Программирование линейное, с ветвлением, циклическое. Одномерные и двумерные массивы в языке программирования. Графический редактор. Текстовый редактор WORD 2007

#### 4.4. Дисциплины профессионального цикла

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Дисциплина включает следующие темы:

Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешних условий на микроорганизмы. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами. Микроорганизмы, применяемые при производстве пищевых продуктов. Микробиологический контроль производства пищевых продуктов. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки. Гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

ОП.2 Физиология питания

Дисциплина включает следующие темы:

Введение. Основы физиологии человека. Основные пищевые вещества продуктов и их значение в питании. Токсические и защитные компоненты пищи. Обмен веществ и энергии. Дифференцированное питание различных групп населения. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания.

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

Дисциплина включает следующие темы:

Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров. Условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Требования, предъявляемые к

сырью и продуктам. Основы организации процесса хранения продовольственного сырья. Основы автоматизации процесса производства.

#### ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

##### Дисциплина включает следующие темы:

Технология обработки текстовой информации. Технология обработки числовой и текстовой информации, представленной в табличном виде. Основные понятия баз данных. Архитектура баз данных. Проектирование баз данных. Разработка баз данных. Общая характеристика сетевых технологий обработки информации. Компоненты аппаратного обеспечения сетей. Компоненты программного обеспечения сетей. Глобальная сеть Интернет. Классификация автоматизированных рабочих мест специалиста (АРМ). Программа управления проектами MS PROJECT. Справочно-правовые информационные системы.

#### ОП.05 Метрология и стандартизация

##### Дисциплина включает следующие темы:

Реформа технического регулирования в Российской Федерации. Национальная система стандартизации в Российской Федерации. Международная и региональная стандартизация. Стандартизация в различных сферах. Сущность и содержание метрологии. Основы технических измерений. Средства измерений. Обеспечение единства измерений. Организационные и методические принципы подтверждения соответствия в Российской Федерации. Подтверждение соответствия продукции и услуг. Сертификация систем менеджмента качества.

#### ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

##### Дисциплина включает следующие темы:

Производственные (экономические) отношения как предмет правового регулирования. Понятие и признаки предпринимательской деятельности. Юридические лица: понятие, признаки. Организационно-правовые формы юридических лиц. Общие положения о договоре. Общая характеристика отдельных видов договоров. Трудовой кодекс РФ: общая характеристика. Трудовой договор: понятие, виды, содержание. Заключение трудового договора. Административная ответственность. Административные правонарушения. Защита гражданских прав и экономические споры. Общие положения. Порядок рассмотрения экономических споров арбитражным судом.

## ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

### Дисциплина включает следующие темы:

Сущность экономики и история ее развития. Принципы рыночной экономики. Макроэкономические

показатели. Макроэкономическая нестабильность. Макроэкономическое регулирование. Сущность и содержание менеджмента. Функции и структура управления. Система методов управления. Современные теории мотивации труда. Стили руководства. Управление конфликтами и стрессами в коллективе. Сущность маркетинга. Товар и товарная политика. Сбытовая политика. Ценовая политика. Маркетинговые коммуникации.

## ОП.08 Охрана труда

### Дисциплина включает следующие темы:

Основы охраны труда. Категорирование производств по взрывоопасности и пожароопасности, основные причины возникновения пожаров и взрывов, меры предупреждения пожаров и взрывов. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации. Правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии, пожарной защиты, правила безопасной эксплуатации механического оборудования. Профилактические мероприятия по охране окружающей среды, ТБ и производственной санитарии. Действие токсичных веществ на организм человека, ПДК вредных веществ и индивидуальные средства защиты. Принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях. Система мер по безопасной эксплуатации производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду. Средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов

## ОП.09 Товароведение продовольственных товаров

### Дисциплина включает следующие темы:

Предмет и основные задачи товароведения продовольственных товаров. Ассортимент продовольственных товаров, его виды и показатели. Зерно и продукты его переработки. Крахмал, крахмалопродукты, сахар, мед. Кондитерские товары. Плодоовощные товары. Вкусовые товары. Масложировая продукция. Молочные товары. Мясо и мясные товары. Рыба, рыбопродукты и нерыбные продукты. Яйца и продукты переработки яиц.

## ОП. 10 Безопасность жизнедеятельности

Дисциплина включает следующие темы:

Чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Чрезвычайные ситуации мирного, военного времени и организация защиты населения в среде обитания. Организационные основы по защите населения от ЧС мирного и военного времени. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики. Основы обороны государства. Военная служба – особый вид федеральной государственной службы. Основы военно – патриотического воспитания Вооруженных Сил России. Символы воинской чести. Обеспечение здорового образа жизни. Медицинская характеристика состояний, требующих оказания первой медицинской помощи. Производственный травматизм, меры профилактики, оказание первой медицинской помощи при травмах. Первая медицинская помощь при травмах на производстве.

#### 4.5. Профессиональные модули

ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Дисциплина включает следующие темы:

Функции предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Характеристика технологических процессов. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Обработка мяса и мясопродуктов. Обработка поросят. Обработка кролика, зайца. Обработка субпродуктов. Обработка рыбы и морепродуктов. Обработка птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из поросят, кролика, зайца, субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Дисциплина включает следующие темы:

Холодные закуски. Классификация, ассортимент. Ассортимент хлебобулочных изделий, используемых при приготовлении закусок. Рецептуры и технология приготовления холодных закусок. Особенности приготовления национальных холодных закусок. Холодные блюда. Классификация, ассортимент. Рецептуры и технология приготовления холодной кулинарной продукции. Особенности приготовления сложной

холодной кулинарной продукции. Холодные соусы. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления сложных холодных соусов. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок. Технологическое оборудование, применяемое при приготовлении холодных блюд и закусок. Особенности оформления и подачи холодных блюд и закусок. Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения и реализации. Требования по технике безопасности при приготовлении холодных блюд.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Дисциплина включает следующие темы:

Технология приготовления бульонов для сложных супов. Технология приготовления сложных горячих супов. Заправочные супы. Технология приготовления сложных горячих супов. Щи. Технология приготовления сложных горячих супов. Борщи. Технология приготовления сложных горячих супов. Рассольники. Технология приготовления сложных горячих супов. Солянки. Технология приготовления сложных горячих супов. Овощные и картофельные супы. Технология приготовления сложных горячих супов. Супы с макаронами, крупами, бобовыми. Технология приготовления сложных горячих супов. Супы-пюре. Технология приготовления сложных горячих супов. Прозрачные супы. Соусы, их значение в питании и приготовления кулинарной продукции. Сырье и полуфабрикаты для соусов. Мясные соусы. Соусы на коричневом бульоне (красные). Мясные соусы. Соусы на белом бульоне (белые). Рыбные соусы. Грибные соусы. Молочные соусы. Технологические процессы первичной обработки овощей. Блюда и гарниры из вареных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда и гарниры из запеченных овощей. Технологические процессы первичной обработки грибов. Блюда из грибов. Сыры. Блюда из отварной рыбы. Блюда из припущенной и тушеной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Блюда из запеченной рыбы. Блюда из отварного мяса. Блюда из тушеного мяса. Блюда из жареного мяса. Блюда из запеченного мяса. Блюда из отварной и припущенной птицы. Блюда из тушеной птицы. Блюда из жареной птицы.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Дисциплина включает следующие темы:

Ассортимент сложных хлебобулочных изделий. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных

хлебобулочных изделий. Требование к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий. Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Требование к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий. Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Требования к качеству сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, условия и сроки хранения и реализации. Требования по технике безопасности при приготовлении холодных блюд.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Дисциплина включает следующие темы:

Ассортимент сложных холодных и горячих десертов. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества

сложных холодных и горячих десертов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов. Технология приготовления сложных горячих десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов. Начинки, соусы и глазури для отделки холодных и горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов, используемых для приготовления десертов.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Дисциплина включает следующие темы:

Общественное питание в современных условиях. Характеристика предприятий общественного питания. Организационная структура управления предприятием. Производственная деятельность на предприятиях общественного питания. Организация производства на предприятиях общественного питания. Оперативное планирование работы производства. Виды меню и их характеристика. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Научная организация труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Сборники рецептур. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания. Стандарты предприятия.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия Повар)

Дисциплина включает следующие темы:

Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелени. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Технологический процесс приготовления основных супов. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.

#### **4.6 Учебная практика**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, таки рассредоточено, чередуясь с теоретическими знаниями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Цель учебной практики – углубление знаний и приобретение необходимых практических навыков по организации производства различных видов кулинарной продукции.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **4.7. Производственная практика (по профилю специальности)**

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

Производственная практика (по профилю специальности) представляет собой вид учебных занятий непосредственно ориентированных на профессиональную подготовку студентов. Производственная практика проходит в два логически связанных между собой этапа:

производственная практика – 1 этап;

преддипломная практика – 2 этап.

Прохождение практики осуществляется на основе либо долгосрочных договоров между Краснодарским кооперативным институтом и соответствующими организациями, либо на основе разовых договоров, которые оформляются по инициативе студентов.

Отчет по производственной практике рецензируется на объекте исследования и защищается на выпускающей кафедре.

Программа учебной и производственной практик прилагается.

#### **4.8. Производственная практика (преддипломная)**

Цель производственной практики (преддипломной) - закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения профессиональных дисциплин и модулей, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе.

Студенты проходят практику по направлению университета на основе договоров с предприятиями системы потребительской кооперации.

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.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

## **ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **5.1. Контроль и оценка результатов освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Образовательным учреждением должны быть созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

### **5.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Государственная итоговая аттестация выпускника института является обязательной и осуществляется после освоения программы подготовки специалистов среднего звена в полном объеме. Государственная итоговая

аттестация выпускников по данной специальности предусматривает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Институтом, на основании Положения о государственной итоговой аттестации выпускников вузов РФ, утвержденного Министерством образования и науки РФ, требований ФГОС СПО и рекомендаций примерных образовательных программ по данной специальности, разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ:

Положение о государственной итоговой аттестации выпускников

Программа государственной итоговой аттестации (Приложение)

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». (Приложение)

### **5.3. Организация государственной итоговой аттестации**

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

## **6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

Программа подготовки специалистов среднего звена должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным

фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы подготовки специалистов среднего звена. Вовремя самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть 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 должен быть 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 должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение должно предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

## **6.2 Особенности организации образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Создание безбарьерной среды в Краснодарском кооперативном институте (филиале) направлено на потребности следующих категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечена доступность к прилегающей территории учебного корпуса по адресу: г. Краснодар, ул. Парковая, д.5. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп обучающихся с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи. В корпусе предусмотрены комнаты для пребывания сопровождающих лиц. На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.

В институте имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности от 28.11.2014 г. № ЛО-23-01-007959, в штатном расписании предусмотрены должности врача-терапевта, врача-педиатра и психолога.

Созданы необходимые условия для оказания первой медицинской помощи, осуществления профилактических мероприятий, пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни среди обучающихся в виде лекций и бесед, наглядной агитации.

В здании имеется вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещаются на уровне доступного входа, предусмотрен пандус для обучающихся с ограниченными возможностями.

Комплексная информационная система для ориентации обучающихся с ограниченными возможностями в архитектурном пространстве образовательной организации включает визуальную информацию.

В аудитории № 109 имеются специальные места для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения. Первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучающихся с нарушениями зрения и слуха, с заменой двухместных столов на одноместные, а для обучающихся, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрено одно специально оборудованное место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов.

На первом этаже обустроена одна туалетная кабина доступная для маломобильных обучающихся.

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (слайда на экране) при помощи видеувеличителей для удаленного просмотра.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры.

Для слабослышащих обучающихся имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Использование средств организации электронного обучения, позволяет осуществлять прием-передачу информации в доступных формах.

Вся образовательная информация, представленная на сайте дистанционного обучения, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В Краснодарском кооперативном институте (филиале) установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения всех видов практик имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе по ул. Парковая, 5.

В учебно-методических комплексах по дисциплине «Физическая культура» предусмотрены занятия по настольным и интеллектуальным видам спорта (шахматы, шашки и др.), разработана тематика рефератов.

В институте создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству. Обучающиеся принимают участие в реализации комплексной программы «ВУЗ здорового образа жизни», добровольческом (волонтерском) движении «Я-волонтер», направленных на развитие способностей толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

### **6.3 Кадровое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

### **6.3 Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена**

Образовательное учреждение, реализующее программу подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических

занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППСЗ должна обеспечивать:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

#### **Кабинеты:**

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### **Лаборатории:**

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены.

#### **Учебный кулинарный цех**

#### **Учебный кондитерский цех**

#### **Спортивный комплекс:**

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

#### **Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

## **7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ГАРАНТИЮ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ**

В целях обеспечения качества подготовки обучающихся в Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации функционирует система менеджмента качества, определена Стратегия обеспечения гарантий качества образования, в которой сформулированы приоритетные задачи:

- реализация на основе взаимовыгодного стратегического партнерства с работодателями и всеми заинтересованными сторонами согласованного спектра уровней и форм получения непрерывного профессионального образования, обеспечивающего для каждого обучающегося возможность формирования индивидуальной образовательной траектории с учетом дальнейшего профессионального, карьерного и личностного роста;

- повышение эффективности и результативности научно-исследовательской и инновационной деятельности, более полное использование научного потенциала университета для повышения качества подготовки выпускников, реализация принципа обучения через проведение научных исследований на всех этапах подготовки выпускников;

- подготовка научно-педагогических кадров, обладающих необходимыми компетенциями и инновационным мышлением, обеспечивающих внедрение новых образовательных технологий и принципов организации учебного процесса, обеспечивающих эффективную реализацию новых моделей и содержания непрерывного образования, проблемно-ориентированного обучения, в том числе с использованием современных информационных и коммуникационных технологий;

- непрерывное совершенствование системы менеджмента качества на основе обеспечения опережающего удовлетворения требований всех категорий потребителей с целью обеспечения гарантий качества образования;

- реализация открытой информационной политики университета;

- развитие международного партнерства в научной, образовательной и инновационной сферах;

- развитие у обучающихся компетенций в области создания и реализации социальных проектов и внедрения социальных инноваций, формирование ценностных ориентаций и устойчивости мотивации к получению новых знаний и культурному развитию.

В институте проводится мониторинг процессов, обеспечивающих качество подготовки выпускников в соответствии со стандартами качества предприятия.

Ежегодно по утвержденной программе проводятся внутренние аудиты (проверки) деятельности подразделений, отдельных процессов и видов деятельности, по результатам которых планируются корректирующие и предупреждающие мероприятия, способствующие повышению качества подготовки специалистов. Компетентность преподавателей отслеживается и оценивается на основе утвержденных в институте регламентов и Положений:

- Положение о выборах заведующего кафедрой (утвержденное ректором Российского университета кооперации от 18.07.2014 г. № 715-од);

- Положение о порядке планирования и учета педагогической работы профессорско-преподавательского состава и иных педагогических работников Российского университета кооперации (утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 24.03.2015 г. № 384-од).

Деятельность профессорско-преподавательского состава Краснодарского кооперативного института (филиала) Российской университета кооперации направлена на непрерывное улучшение качества образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Участие представителей профильных организаций в разработке и реализации программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивает гарантию качества подготовки выпускников.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ  
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания  
на 2015-2016 учебный год

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для набора 2015 года в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности «Технология продукции общественного питания», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 года № 384 одобрена представителями работодателей и может быть использована для осуществления образовательной деятельности в 2015-2016 учебном году.

Советник председателя Совета  
Краснодарского краевого союза  
потребительских обществ



 Л.М. Романченко

ИП Кузьмина Н.А.  
кафе «Южное»



Н.А. Кузьмина