

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
Среднее профессиональное образование

Утверждаю:

Ректор института

Н.А. Овчаренко

20 г.



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Уровень подготовки

базовый

Квалификация

техник-технолог

Форма обучения

очная

Краснодар, 2014

Шубина Л.Н., Яковлева Т.В., Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: пояснительная записка. Краснодар: Краснодарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2014.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания¹ составлена Шубиной Л.Н., профессором кафедры техники и технологии общественного питания, Яковлевой Т.В., к.т.н., доцентом кафедры техники и технологии общественного питания 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 и учебным планом от 01 сентября 2014г.

Обсуждена и рекомендована к утверждению
кафедрой техники и технологии
общественного питания
от «01» сентября 2014 г., протокол № 1
Заведующий кафедрой

Л.Н. Шубина

Согласована с работодателем:
заместитель председателя правления
Краснодарского крайпотребсоюза



Л.М. Романченко

Одобрена Научно-методическим советом Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации
от «04» сентября 2014 г., протокол № 2

Председатель

В.А. Беспалько

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	5
1.3.1.	Нормативные сроки освоения программы	6
1.3.2.	Требования к поступающим	6
1.3.3.	Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКО16-94)	6
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	6
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
2.1.1.	Область профессиональной деятельности выпускников	6
2.1.2.	Объект профессиональной деятельности выпускников	6
2.2.	Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	7
2.2.1.	Общие компетенции	7
2.2.2.	Основные виды профессиональной деятельности	7
2.2.3.	Профессиональные компетенции	8
3.	УЧЕБНЫЙ ПЛАН	9
3.1.	Учебный план	9
3.2.	Календарный учебный график	9
4.	ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	9
4.1.	Дисциплины общеобразовательного цикла (базовые дисциплины)	9
4.2.	Дисциплины общеобразовательного цикла (профильные дисциплины)	13
4.3.	Дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла	14
4.4.	Дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла	17
4.5.	Дисциплины профессионального цикла	19
4.6.	Профессиональные модули	21
4.7.	Учебная практика	25
4.8.	Производственная практика (по профилю специальности)	25
4.9.	Производственная практика (преддипломная)	25
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	25
5.1.	Контроль и оценка результатов освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих	25

компетенций	
5.2. Требования к выпускным квалификационным работам	26
5.3. Организация государственной итоговой аттестации	26
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	26
6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	26
6.2. Кадровое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена	27
6.3. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена	27
7. ПРИЛОЖЕНИЯ	28
8. РАЗРАБОТЧИКИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	29

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

1.1 Реализуемая программа подготовки специалистов среднего звена

Реализуемая Краснодарским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

1.2 Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Министерством образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г., № 464;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г., № 291;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г., № 968;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г., № 384;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки РФ <http://www.edu.ru>.

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.

1.3.1. Нормативные сроки освоения программы

Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования составляют на базе среднего (полного) общего образования 2 года 10 месяцев, на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

1.3.2. Требования к поступающим

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

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.

Образовательный процесс ведется на русском языке.

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

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2);

- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3);

- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4);

- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);

- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6);

- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 7);

- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8);

- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9).

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:

- организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1);
- организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.2);
- организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК 1.3).

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

- организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК 2.1);
- организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2);
- организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3).

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

- организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1);
- организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2);
- организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3);
- организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4).

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

- организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1);
- организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК 4.2);
- организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3);
- организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК 4.4).

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

- организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК 5.1);
- организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2).

Организация работы структурного подразделения:

- участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1);
- планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2);
- организовывать работу трудового коллектива (ПК 6.3);
- контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4);
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5).

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

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3.1. Учебный план

Учебный план специальности включает все дисциплины, изучаемые обязательно и последовательно, а также дисциплины, выбранные студентом, и предусматривает изучение следующих учебных циклов:

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

и разделов:

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

3.2. Календарный учебный график

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

4.1 Дисциплины общеобразовательного цикла

БД Базовые дисциплины

БД.01 Русский язык

Дисциплина включает следующие темы:

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. 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. Простое предложение. Сложное предложение.

БД. 02 Литература

Дисциплина включает следующие темы:

Введение. Основные этапы жизненного пути А.С.Пушкина. Мотивы его творчества. Творчество М.Ю.Лермонтова. Поэма Н.В.Гоголя «Мертвые души». Жизнь и творчество А.Н.Островского. Творчество И.А.Гончарова. Жизнь и творческий путь И.С.Тургенева, «Отцы и дети». Поэма Н.А.Некрасова «Кому на Руси жить хорошо». Роман Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание». А.А.Фет, Ф.И.Тютчев, лирика. Жизненный и творческий путь Л.Н.Толстого, роман-эпопея «Война и мир». А.П.Чехов рассказы, пьеса «Вишневый сад». Творчество М.Е.Салтыкова-Щедрина. Мировое значение русской литературы 19 века. Традиции русской классики в творчестве И.А.Бунина. Психологизм прозы А.И.Куприна. Разнообразие художественных стилей и индивидуальностей поэзии серебряного века. Жизнь и творчество М.Горького. Пьеса «На дне». Творческий путь А.Блока. Лирика, поэма «Двенадцать». Жизнь и творчество В. В.Маяковского. Тема родины и природы в лирике С.А.Есенина. Литературный портрет М.Шолохова. Роман-эпопея «Тихий Дон». М.А.Булгаков и его роман «Мастер и Маргарита». Жизнь и творчество А.Т.Твардовского. Нравственные истоки лирики Н.А.Заболоцкого. Жизнь и творчество А.И.Солженицына. Творческий путь В.М.Шукшина. «Возвращенная» литература. Человек и природа в русской литературе последних десятилетий. Современная авторская песня. Новое осмысление войны в прозе русских писателей. Многообразие тем в творчестве кубанских писателей. Мировое значение русской литературы.

БД. 03 Иностранный язык

Дисциплина включает следующие темы:

Отработка навыков чтения разнотипных слогов. Отработка навыков чтения буквосочетаний. Отработка навыков чтения дифтонгов. Отработка навыков построения простого предложения по теме «Внешность и характер моего друга». Отработка навыков спряжения глагола to be по теме «Моя семья». Развитие навыков диалогической речи по теме «Моя квартира». Развитие навыков диалогической речи по теме «Моё любимое животное». Развитие навыков диалогической речи по теме «Моя биография». Отработка навыков использования конструкции there is/are по теме «Спорт в нашей жизни». Отработка навыков использования предлогов по теме «Мой рабочий день». Отработка навыков использования местоимений по теме «Хобби». Отработка навыков использования

неопределённых местоимений по теме «Здоровье и забота о нём». Отработка навыков поискового чтения по теме «Краснодар». Отработка навыков использования инфинитивов и инфинитивных оборотов по теме «Роль иностранного языка в современном мире». Отработка навыков использования видовременных форм глагола по теме «Культурная жизнь Краснодара». Отработка навыков аудирования по теме «Москва – культурный центр России». Отработка навыков использования видовременных форм глагола по теме «Деятели культуры». Отработка навыков монологической речи по теме «Известные писатели». Отработка навыков использования личных и неличных форм глагола по теме «Деятели науки». Отработка навыков использования личных и неличных форм глагола по теме «Права человека в современном мире». Отработка навыков перевода по теме «Молодёжная культура». Отработка навыков использования системы времён глагола в действительном залоге по теме «Международные молодёжные организации». Отработка навыков использования модальных глаголов по теме «Виды досуга». Отработка навыков использования безличных предложений по теме «Здоровый образ жизни». Отработка навыков использования сложносочинённых предложений по теме «Средства массовой информации». Отработка навыков использования условных предложений по теме «Потребительская кооперация России». Отработка навыков распознавания грамматических единиц по теме «Краснодарский кооперативный институт». Отработка навыков построения и использования страдательного залога по теме «Моя будущая профессия». Отработка навыков построения и использования прямой и косвенной речи по теме «Профессиональная карьера моих родителей». Совершенствование навыков распознавания главных и второстепенных членов предложения по теме «Охрана окружающей среды». Совершенствование навыков монологической речи по теме «Путешествие». Совершенствование навыков диалогической речи по теме «Россия». Совершенствование навыков перевода по теме «Великобритания». Совершенствование навыков аудирования по теме «США». Совершенствование навыков аудирования по теме «Канада».

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 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.06 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.

БД.07 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.

БД.08 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.09 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.

4.2 Профильные дисциплины

ПД.01 Математика

Дисциплина включает следующие темы:

Функция и ее график. Свойства функции. Степенная функция с натуральным показателем и ее свойства. Показательная функция. Показательные уравнения. Показательные неравенства. Системы показательных уравнений и неравенств. Логарифм. Свойства логарифма. Логарифмическая функция, её свойства и график. Решение логарифмических уравнений. Решение логарифмических неравенств. Тригонометрические функции числового аргумента. Свойства и графики тригонометрических функций. Зависимость между тригонометрическими функциями одного и того же аргумента. Формулы приведения. Тожественное преобразование тригонометрических выражений. Обратные тригонометрические функции. Простейшие тригонометрические уравнения $\sin t = a, \cos t = a, \tan t = a$. Тригонометрические уравнения. Тригонометрические неравенства. Понятие о пределе и непрерывности функции. Производная функции, ее геометрический и физический смысл. Правила вычисления производной. Производные показательной, логарифмической и тригонометрических функций. Применение производной к исследованию функции. Первообразная и интеграл, их свойства. Определённый

интеграл, его геометрический смысл. Комплексные числа и действия над ними. Элементы комбинаторики. Элементы статистики. Элементы теории вероятностей. Предмет стереометрии. Аксиомы стереометрии, следствия из аксиом. Параллельность прямых, прямой и плоскости. Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность плоскостей. Тетраэдр и параллелепипед. Параллельность прямых, прямой и плоскости. Взаимное расположение прямых в пространстве. Понятие многогранника. Призма. Пирамида. Усечённая пирамида. Правильные многогранники. Элементы симметрии правильных многогранников. Понятие вектора в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Разложение вектора по трём некопланарным векторам. Координаты точки и координаты вектора. Скалярное произведение векторов. Центральная, и осевая симметрия. Параллельный перенос. Цилиндр. Конус. Сечение цилиндра и конуса. Площадь поверхности и объём. Сфера. Шар. Объём шара и площадь сферы.

ОДП.02 Информатика

Дисциплина включает следующие темы:

Информатика, информация и компьютер в жизни общества. Свойства и носители информации. Измерение информации. Архитектура ПК, структура вычислительных систем. Программное обеспечение вычислительной техники. Текстовый процессор Microsoft Word. Электронные таблицы Excel. Системы управления базами данных Access. Приложение Microsoft Office PowerPoint 2007. Локальные вычислительные сети. Папка Сетевое окружение. Глобальная сеть Интернет.

ПД.03 Физика

Дисциплина включает следующие темы:

Кинематика. Динамика. Законы сохранения в механике. Основы молекулярно-кинетической теории. Основы термодинамики. Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы. Электрическое поле. Законы постоянного тока. Электрический ток в различных средах. Магнитное поле. Электромагнитная индукция. Механические колебания и волны. Электромагнитные колебания и волны. Волновая оптика. Основы квантовой физики. Физика атома и атомного ядра. Строение и развитие Вселенной. Современная научная картина мира.

4.3 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 диалогической речи по теме «Виды деловой корреспонденции». Развитие навыков письма по теме «Официальное письмо». Отработка навыков использования модальных глаголов по теме «Запрос». Совершенствование навыков по теме «Предложения». Отработка навыков употребления причастий по теме «Условия поставки и оплаты продукции». Отработка навыков устной речи по теме «Отгрузочная документация продукции». Отработка навыков монологической речи по теме «История денег». Отработка навыков письма по теме «Виды валют». Отработка навыков употребления инфинитива по теме «Виды валют». Отработка навыков использования инфинитивных оборотов по теме «Обмен валют». Отработка навыков использования видовременных форм по теме «Виды валют и обмен валют». 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-бытовой функциональный стиль. Эффективность речевого общения. Доказательность и убедительность речи. Основы ораторского искусства

ОГСЭ.05 Основы права

Дисциплина включает следующие темы:

Право в системе социального регулирования. Формы права. Правовые нормы и их система. Система права. Основные отрасли российского права. Правоотношения. Правонарушения и юридическая ответственность. Конституция РФ – Основной закон государства. Основы конституционного строя Российской Федерации. Основы правового статуса человека и гражданина в РФ. Система органов государственной власти в РФ. Судебная система РФ. Правоохранительные органы в РФ.

ОГСЭ.06 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.07 История потребительской кооперации России

Дисциплина включает следующие темы:

Теоретические основы кооперативного движения. Многообразие кооперативов и необходимость их классификации. Кооперативные ценности и принципы как своеобразная философия кооперации. История возникновения и развития кооперации. Общие экономические и социальные причины и предпосылки возникновения кооперативного движения и кооперативов. Государство и кооперация. Возникновение и развитие кооперации в зарубежных странах. Кооперативная идеология. Исторические предшественники первых кооперативов в России. Развитие кооперативного движения России в дореволюционный период. Потребительская кооперация страны в советский период истории. Потребительская кооперация современной России.

ОГСЭ.08 Социальная психология

Дисциплина включает следующие темы:

Предмет, задачи, методы социальной психологии. История социальной психологии. Общение как социально психологический феномен. Межличностный конфликт. Социальная психология больших и малых групп. Стихийные группы и массовые движения. Динамические процессы в малой группе. Зависимость эффективности деятельности малой группы от уровня развития группы. Психология межгруппового взаимодействия. Этнопсихология. Социальная психология личности. Прикладные аспекты социальной психологии.

ОГСЭ.09 Основы этики

Дисциплина включает следующие темы:

Предмет этики. Мораль и нравственность. Мораль и высшее благо. – эпикурейство, стоицизм, аристотелевская модель, деонтология, эвдемонизм. Мораль и бытие. Долженствовательная природа морали. Противоречие добродетели и счастья, нравственного долга и выгоды, голоса совести и логики успеха. Понятие ценности. Возникновение ценностей и антиценностей. Социальная и нравственная детерминанта ценности. Добро и зло как ценности. Взаимоотношения богов и людей в язычестве: этический аспект. Анализ Ветхого Завета. Нравственное кредо мировых религий. Новый Завет – вечное и преходящее в нравственной концепции христианства. Добро, зло, вера, надежда, любовь. Универсальность нравственных коллизий, данных в Новом Завете. Вечные проблемы нравственного бытия человека.

ОГСЭ.10 Физическая культура

Дисциплина включает следующие темы:

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.

4.4 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. Водные ресурсы. Проблемы обеспечения питьевой водой. Биологические ресурсы. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными отходами. 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 золей. 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

4.5 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.

4.6. 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 хлебулочных 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 рецептов. 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.

4.5 Учебная практика
УП.00 Учебная практика

4.6 Производственная практика
ПП.00 Производственная практика (по профилю специальности)

4.7 Преддипломная практика
ПДП.00 Производственная практика (преддипломная).

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 разработаны и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются научно-методическим советом института, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются научно-методическим советом института после предварительного положительного заключения работодателей.

Краснодарским кооперативным институтом 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 активно привлекаются 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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в соответствии с разработанными и утвержденными методическими рекомендациями на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г., № 968, в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ.

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 обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППСЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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, включает 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 наименований отечественных журналов.

Институт предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.2 Кадровое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования обеспечивается 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 учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

6.3 Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена

Краснодарский кооперативный институт (филиала) располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимся 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 образовательной организации в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий институт обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Институт обеспечен 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;
- инженерной графики;
- технической механики;
- технологии изготовления хлебобулочных изделий;
- технологического оборудования хлебопекарного производства;
- технологии производства макарон;
- технологического оборудования макаронного производства;
- технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
- технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- химии;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- электротехники и электронной техники;
- автоматизации технологических процессов;
- метрологии и стандартизации.

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 ПРИЛОЖЕНИЯ

- 7.1 Рабочие программы учебных дисциплин
- 7.2 Программы профессиональных модулей
- 7.3 Программы учебной и производственных практик
- 7.4 Программа государственной итоговой аттестации

7.5 Программа внеучебной общекультурной и воспитательной деятельности, психолого-консультационной и специальной профилактической работы

7.6 Методические рекомендации по проведению практических и лабораторных занятий

7.7 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов

7.8 Методические рекомендации по организации учебной и производственных практик

7.9 Методические рекомендации по организации учебного процесса на базе основного общего образования (9 кл.)

7.10 Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы

7.11 Методические рекомендации по подготовке и защите курсовых работ

8 РАЗРАБОТЧИКИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

от Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации:

Проректор по учебной работе В.А. Беспалько

Начальник учебно-методического управления Л.Б. Лучишина

Декан факультета
среднего профессионального образования И.А. Деренкова

Заведующий кафедрой техники
и технологии общественного питания Л.Н. Шубина

Доцент кафедры техники и технологии
общественного питания Т.В. Яковлева

Преподаватель кафедры техники и
технологии общественного питания И.Б. Волкова

от работодателя заместитель председателя правления Краевого союза
потребительских обществ (Краспотребсоюза) Л.М. Романченко

7.5 Программа внеучебной общекультурной и воспитательной деятельности, психолого-консультационной и специальной профилактической работы

7.6 Методические рекомендации по проведению практических и лабораторных занятий

7.7 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов

7.8 Методические рекомендации по организации учебной и производственных практик

7.9 Методические рекомендации по организации учебного процесса на базе основного общего образования (9 кл.)

7.10 Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы

7.11 Методические рекомендации по подготовке и защите курсовых работ

8 РАЗРАБОТЧИКИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

от Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации:

Проректор по учебной работе



В.А. Беспалько

Начальник учебно-методического управления



Л.Б. Лучишина

Декан факультета

среднего профессионального образования



И.А. Деренкова

Заведующий кафедрой техники

и технологии общественного питания



Л.Н. Шубина

Доцент кафедры техники и технологии

общественного питания



Т.В. Яковлева

Преподаватель кафедры техники и

технологии общественного питания



И.Б. Волкова

от работодателя заместитель председателя правления Краевого союза потребителей (Красйпотребсоюза) Л.М. Романченко