

Министерство образования и науки Республики Бурятия  
ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор  
ОАО «Селенгинский ЦКК»

 Л.В. Деева  
« 16 » 10 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор  
ГАПОУ РБ

«Политехнический техникум»

 О.В. Якимов

« 10 » 10 2018 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Форма обучения – очная

Профиль получаемого профессионального образования –  
естественнонаучный

Квалификация – техник - технолог

2018 г.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года, регистрационный номер 384

Организация - разработчик: ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

Разработчики:

Мордовская Ольга Николаевна – заместитель директора по учебной работе

Орлова Татьяна Васильевна – руководитель методического центра

Вторушина Елена Владимировна – председатель предметно-методической комиссии № 1

Румянцева Надежда Николаевна – заведующий дневным отделением

Панченко Ольга Гавриловна - преподаватель

ОПОП согласована с ведущими работодателями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки по специальности (экспертное заключение от 26.10.2018 года).

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт основной профессиональной образовательной программы	4
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	9
3	Требования к результатам освоения ОПОП	10
4	Структура ОПОП	12
5	Содержание ОПОП – требования к знаниям, умениям, практическому опыту	18
6	Условия реализации ОПОП	74
7	Оценка качества освоения ОПОП	78
8	Список приложений	79

# **1. ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Основная профессиональная образовательная программа (далее - ОПОП) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется ГАПОУ РБ «Политехнический техникум» (далее – техникум) по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

## **1.2. Правовые основы разработки и реализации ОПОП**

1.2.1. ОПОП разработана в соответствии с законами и правовыми актами, в том числе:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04. 2014 года, регистрационный номер 384
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом МОиН РФ от 17 мая 2012 го №413
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.05.2014 г №518 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г №1199;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";

- Приказ Минобрнауки России от 18 августа 2016 г №1061 «О внесении изменений в положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г №291;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.11.2017 г №1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г №968;

- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) от 17.02.2014 № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.04.2015 г. N 06-456 " Об изменениях в федеральных государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования";

- Письмо Минобрнауки РФ от 18.03.2014 г №06-281 «О требованиях к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в ПОО, вопросы нормативно-правового образования для лиц с ОВЗ и инвалидов»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.10 №12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;

- Блинов В. И., Батрова О. Ф., Есенина Е. Ю., Рыкова Е. А., Факторович А. А. Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СПО (методические рекомендации) - М.: Издательство «Перо», 2014., 91 с.

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г № 06-259 «О рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (для использования в работе ПОО и ОО ВО);

- Рекомендации ФГАУ «ФИРО» по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

1.2.1. Дополнительно при разработке ОПОП использовались следующие

нормативные документы:

- Устав профессиональной образовательной организации;
- примерные программы по общеобразовательным дисциплинам для ПОО, разработанные с учетом Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО с учетом требований ФГОС СОО, утвержденного приказом МОиН РФ от 17 мая 2012 г №413 и получаемой специальности СПО, одобренный Научно-методическим советом центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованные для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол №2 от 26.03.2015.

1.2.3. Разработка и реализация ОПОП осуществляется на основании локальных актов (положений) ГАПОУ РБ «Политехнический техникум» по всем видам учебно-воспитательной деятельности.

1.2.4. Право ГАПОУ РБ «Политехнический техникум» на реализацию ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подтверждено лицензией №2633 от 07.10.2016 г

### **1.3. Общая характеристика ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1.3.1.** ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя:

- ФГОС СПО
- учебный план (приложение 3)
- календарный учебный график
- рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик, преддипломной практики
- календарно-тематические планы
- фонды оценочных средств
- программу государственной итоговой аттестации
- методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума с привлечением работодателей и предназначена для формирования у обучающихся общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, запросами регионального рынка труда.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик, преддипломной практики, методических материалов, в соответствии с требованиями ФГОС СПО и работодателей.

#### **1.3.2. Цель (миссия) ОПОП**

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

ОПОП ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- развитие потребности выпускника к саморазвитию и готовности к инновационной деятельности в профессиональной сфере;
- реализация компетентностного, деятельностного и личностно-ориентированного подходов.

### **1.3.3. Специфика ОПОП**

Специфика ОПОП определена в соответствии с учетом потребностей регионального рынка труда и запросами работодателей и заключается в ее ориентации на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей региона, что конкретизируется в расширенном списке умений, знаний, профессиональных компетенций, которыми должны владеть выпускники.

Специфика ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания заключается и в получении среднего профессионального образования, позволяющего выпускнику успешно организовывать деятельность по организации технического обслуживания, наладки, эксплуатации, ремонтов оборудования электрических подстанций и сетей электроснабжения.

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания востребованы в организациях общественного питания (кафе, закусочные, столовые, рестораны, бары) п. Селенгинск, предприятиях общественного питания Кабанского района и республики Бурятия как государственной, так и частной собственности.

Выпускник техникума в результате освоения ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания будет профессионально готов к следующим видам профессиональной деятельности (ВПД) по:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по профессии «Повар»

Конечные результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний, приобретаемого практического опыта определены с учетом специфики и отражены в содержании рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик.

#### 1.3.4. Срок освоения ОПОП

Нормативный срок освоения ОПОП базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 3 г. 10 мес., что составляет 199 недель, в том числе:

Трудоемкость ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Код учебного цикла ОПОП	Учебные циклы и разделы	Трудоемкость (часы)
ОД.00	Общеобразовательный цикл	2106
	Базовый уровень	1275
	Профильный уровень	831
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	630
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	312
П.00	Профессиональный цикл	4440
	Базовая часть	3576
	Вариативная часть	864
ПДП	Преддипломная практика	144
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216
	Итого	7488

#### 1.3.5. Требования к уровню, необходимые для освоения основной образовательной программы

При поступлении по направлению подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания абитуриент должен представить:

-аттестат о среднем (полном) общем образовании (оригинал).



## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

### **2.1. Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников 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.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности**

Техник готовится к следующим видам деятельности:

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

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

#### 3.1. Общие компетенции

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

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
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 приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
	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 приготовления 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 приготовления 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 приготовления сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

<p>Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.</p>	ПК 6.1.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
	ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
	ПК 6.3.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей
	ПК 6.4.	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
	ПК 6.5.	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
	ПК 6.6.	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
	ПК 6.7.	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
	ПК 6.8.	Организовывать питание гостей через буфет.
	ПК 6.9.	Оценивать эффективность производственной деятельности.

## **4. СТРУКТУРА ОПОП**

### **4.1. Учебные циклы**

ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного цикла;
- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формировании общих и профессиональных компетенций и составляет 70% от общего времени, отведенного на ее освоение.

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена сформирован в соответствии с Письмом Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, сформированными на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Общеобразовательный цикл ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 15 учебных дисциплин. Из них 3 учебные дисциплины (математика, химия, биология) изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Для выполнения индивидуального проекта включена дополнительная учебная дисциплина по выбору обучающихся «Технология проектной деятельности», также введена дополнительная дисциплина по выбору «Введение в специальность».

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Порядок организации выполнения обучающимися индивидуального проекта определен «Положением о выполнении индивидуального проекта» ОУ. На СРС по выполнению индивидуального проекта выделено 18 часов.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года в рамках

учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Порядок организации выполнения обучающимися индивидуального проекта определен «Положением о выполнении индивидуального проекта» ОУ. На СРС по выполнению индивидуального проекта выделено 18 часов.

Учебное время, отведенное на общеобразовательный учебный цикл, распределен на изучение базовых, профильных и дополнительных учебных дисциплин и составляет 1404 часа.

Обязательная учебная нагрузка общеобразовательного учебного цикла составляет:

Базовые дисциплины – 934 часа;

Профильные дисциплины: информатика, химия, биология –280 часа;

Дополнительные учебные дисциплины – 39 часов

Итого на весь цикл – 1085 часа

Общеобразовательная подготовка реализуется на первом курсе.

На ОБЖ отводится 70 часов (приказ МОН РФ от 20.09. 2008 г № 241).

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена проводится с помощью входного, текущего контроля, промежуточной аттестации и экзаменов.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов и экзаменов – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину. Экзамены проводят по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика», «История», «Химия», «Биология» на первом курсе.

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

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» и составляет 68 часов.

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

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план в бумажном формате представлен в Приложении 3, в электронном виде на сетевых информационных ресурсах техникума – в подсистеме «Для преподавателей - Учебные планы» и на сайте техникума

#### 4.2. Формирование вариативной части ОПОП.

Вариативная часть (30%) дает возможность расширения основных видов деятельности, согласно выбранной квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и распределена в соответствии с потребностями работодателей, направлена на введение новых дисциплин и увеличение часов по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям профессионального учебного цикла.

Объем времени, отведенный на вариативную часть, использован в ОПОП в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности техникума.

Решения по формированию вариативной части базируются на требованиях к выпускникам со стороны работодателей, обучающихся, общества, регионального рынка труда.

Распределение вариативной части осуществлено на основании решения совещания с ведущими работодателями по направлению подготовки. Решение оформлено протоколом.

Объем вариативной части ОПОП составляет 864 часа. Указанные часы распределены следующим образом:

Добавлены часы по дисциплинам и профессиональным модулям в объеме:

	Наименование дисциплины и модуля	Количество часов
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	22
ОП.2	Физиология питания	22
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	18
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	14
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	42
ПМ.02	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	20
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	46
ПМ.05	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	80
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	72
	<b>ВСЕГО</b>	<b>336</b>

Введены дисциплины и профессиональные модули:

	Наименование дисциплины	Количество часов
ОП.12	Документационное обеспечение управления	50
ОП.14	Организация обслуживания	82
ОП.15	Бухгалтерский учет в общественном питании	92
ОП.16	1-С: Бухгалтерия	60
ОП.18	Основы организации производства продукции для различных категорий потребителей	80
ОП.19	Национальная кухня	68
ОП.20	Основы предпринимательства и бизнес-планирования	96

Итого: 864 часа

#### **4.3. Формы и виды обучения**

ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает следующие формы и виды обучения:

- аудиторное обучение, в том числе теоретические занятия, практические занятия, лабораторные занятия, курсовые работы и проекты;
- учебная практика;
- производственная практика (практика по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- самостоятельная работа обучающихся;
- консультации (групповые малыми группами, индивидуальные);
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

#### **4.4. Элементы ОПОП**

ОПОП представлена следующими элементами:

4.4.1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 354 от 22.04.2014.

4.4.2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом МОиН РФ от 17 мая 2012 го №413;

4.4.3. Учебный план по специальности;

4.4.4. График учебного процесса;

4.4.5. Примерные программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла;

4.4.6. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей;

4.4.7. Рабочие программы учебной, производственной, преддипломной практик;

4.4.8. Календарно-тематические планы учебных дисциплин и профессиональных модулей;

4.4.9. Комплексно-методическое обеспечение (далее – КМО) учебных дисциплин и профессиональных модулей;

4.4.10. Фонды оценочных средств (являются частью КМО);

4.4.11. Программа ГИА;

4.4.12. Локальные акты, положения по всем видам деятельности образовательного процесса.

ОПОП размещена на сайте техникума в разделе «Сведения об образовательной организации» - «Образования»

#### **4.5. Учебный план**

Учебный план (УП) определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по



семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работой с различными источниками (СМИ, Интернет), работой с нормативно-технологической документацией предприятий.

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план в бумажном формате представлен в Приложении 3, в электронном виде на сетевых информационных ресурсах техникума - в подсистеме «Для преподавателей - Учебные планы» и на сайте техникума.

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ОПОП – ТРЕБОВАНИЯ К ЗНАНИЯМ, УМЕНИЯМ, ПРАКТИЧЕСКОМУ ОПЫТУ

### 5.1. Содержание ОПОП в части реализации дисциплин общеобразовательного цикла

Наименование учебных дисциплин	Результаты освоения учебной дисциплины
Русский язык	<p><b>личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>— воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;</li><li>— понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;</li><li>— осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;</li><li>— формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</li><li>— способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</li><li>— готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li><li>— способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;</li></ul> <p><b>• метапредметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>— владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;</li><li>— владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;</li><li>— применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</li><li>— овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;</li><li>— готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках</li></ul>

	<p>информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>— умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;</p> <p><b>• предметных:</b></p> <p>— сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;</p> <p>— сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;</p> <p>— владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</p> <p>— владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</p> <p>— владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</p> <p>— сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;</p> <p>— сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;</p> <p>— способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</p> <p>— владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</p> <p>— сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</p> <p><b>• региональный компонент:</b></p> <p>- сформированность представлений о стилях языка бурятской литературы.</p>
Литература	<p><b>• личностных:</b></p> <p>— сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</p> <p>— сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями</p>

и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;
- сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач раз личных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

**• метапредметных:**

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

**• предметных:**

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</li> <li>— знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;</li> <li>— сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;</li> <li>— способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</li> <li>— владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики;</li> <li>-- осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</li> <li>— сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</li> </ul> <p><b>• региональный компонент:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность представлений о творчестве бурятских поэтов и писателей.</li> </ul>
Иностранный язык	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>• личностных:</b></li> <li>– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;</li> <li>– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;</li> <li>– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;</li> <li>– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;</li> <li>– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;</li> <li><b>• метапредметных:</b></li> <li>– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;</li> <li>– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;</li> <li>– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;</li> </ul>

	<p>– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;</p> <p><b>• предметных:</b></p> <p>– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;</p> <p>– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;</p> <p>– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</p> <p>– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.</p> <p><b>• региональный компонент:</b></p> <p>- сформированность умения излагать на иностранном языке информацию о Бурятии, ее достопримечательностях.</p>
История	<p><b>• личностных:</b></p> <p>— сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);</p> <p>— становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;</p> <p>— готовность к служению Отечеству, его защите;</p> <p>— сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</p> <p>— сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p> <p>— толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;</p> <p><b>• метапредметных:</b></p>

	<p>— умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</p> <p>— умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>— владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>— готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;</p> <p>— умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>— умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p><b>• предметных:</b></p> <p>— сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;</p> <p>— владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;</p> <p>— сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;</p> <p>— владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</p> <p>— сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.</p> <p><b>• региональный компонент:</b></p> <p>- сформированность представлений об историческом пути бурятского народа с древнейших времен до настоящего времени.</p>
Физическая культура	<p><b>• личностных:</b></p> <p>— готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;</p>

— сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

— потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

— приобретение личного опыта творческого использования профессионально- оздоровительных средств и методов двигательной активности;

— формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

— готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

— способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

— способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

— формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

— принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью;

— умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

— патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

— готовность к служению Отечеству, его защите;

**• метапредметных:**

— способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

— готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

— освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в



	<p>области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;</li> <li>— формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;</li> <li>— умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;</li> </ul> <p><b>• предметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>— владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>— владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>— владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>— владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно- спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).</li> </ul> <p><b>• региональный компонент:</b></p> <p>- применение национальных видов спорта в игровой и соревновательной деятельности.</p>
ОБЖ	<p><b>• личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних внутренних угроз;</li> <li>— готовность к служению Отечеству, его защите;</li> <li>— формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;</li> <li>— исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);</li> <li>— воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью,</li> </ul>

как к индивидуальной и общественной ценности;

- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

**• метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;
- выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• **предметных:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных

	<p>заболеваниях и их профилактике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>региональный компонент:</b></li> <li>- сформированность представлений о сейсмической обстановке байкальского региона, мониторинге лесных пожаров РБ за последние 3 года, наводнений в РБ, знание основ ЧС, характерных для региона.</li> </ul>
Астрономия	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>личностных:</b></li> <li>– сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;</li> <li>– устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;</li> <li>– умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;</li> <li>• <b>метапредметных:</b></li> <li>– умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</li> <li>– владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;</li> <li>– умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;</li> <li>– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;</li> <li>• <b>предметных:</b></li> <li>– сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;</li> <li>– понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;</li> <li>– владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;</li> <li>– осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.</li> </ul>
Математика	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>личностных:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>— сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;</li> <li>— понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;</li> <li>— развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;</li> <li>— овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;</li> <li>— готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</li> <li>— готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;</li> <li>— готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</li> <li>— отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</li> </ul> </li> <li>• <b>метапредметных:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>— умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</li> <li>— умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</li> <li>— владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических</li> </ul> </li> </ul>

задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

**• предметных:**

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

	<p>основные характеристики случайных величин;  — владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.</p> <p><b>• региональный компонент:</b>  - применение математики в автотранспортной сфере.</p>
Химия	<p><b>• личностных:</b>  — чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;  — готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;  — умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</p> <p><b>• метапредметных:</b>  — использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;  — использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;</p> <p><b>• предметных:</b>  — сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;  — владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;  — владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;  — сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;  — владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;  — сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных</p>

	<p>источников.</p> <p><b>• региональный компонент:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- примеры влияния химических явлений и процессов на примерах современного автотранспорта</li> <li>- сформированность представлений о химическом составе питьевой воды в районе и республике, уровне загрязнения воздуха</li> </ul>
<p>Обществознание (вкл. экономику и право)</p>	<p><b>• личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</li> <li>— российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);</li> <li>— гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;</li> <li>— толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;</li> <li>— готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</li> <li>— осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</li> <li>— ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;</li> </ul> <p><b>• метапредметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</li> <li>— владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> </ul>



	<p>— готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>— умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>— умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;</p> <p>— умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>— владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;</p> <p><b>• предметных:</b></p> <p>— сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;</p> <p>— владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;</p> <p>— владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;</p> <p>— сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;</p> <p>— сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;</p> <p>— владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;</p> <p>— сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.</p> <p><b>• региональный компонент:</b></p> <p>- сформированность представлений об общественном развитии республики, месте республики в российском обществе.</p>
Биология	<p><b>• личностных:</b></p> <p>— сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно- научной картине мира;</p> <p>— понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду,</p>

экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

**• метапредметных:**

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

	<p>— умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;</p> <p>— способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;</p> <p>— способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;</p> <p>— способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);</p> <p><b>• предметных:</b></p> <p>— сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;</p> <p>— владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;</p> <p>— владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;</p> <p>— сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;</p> <p>— сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.</p>
География	<p><b>• личностных:</b></p> <p>— сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;</p> <p>— сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;</p> <p>— сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной</p>

деятельности;  
 — сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;  
 — сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;  
 — умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;  
 — критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;  
 — креативность мышления, инициативность и находчивость;

**• метапредметных:**  
 — владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  
 — умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;  
 — умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;  
 — осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;  
 — умение улавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;  
 — представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;  
 — понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

**• предметных:**  
 — владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;  
 — владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;  
 — сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о

	<p>закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;</li> <li>— владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;</li> <li>— владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;</li> <li>— владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;</li> <li>— сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.</li> </ul> <p><b>• региональный компонент:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность представлений об основных географических характеристиках Республики Бурятия</li> </ul>
Экология	<p><b>• личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;</li> <li>— готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;</li> <li>— объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;</li> <li>— умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;</li> <li>— готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;</li> <li>— умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;</li> <li>— умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;</li> </ul> <p><b>• метапредметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;</li> <li>— применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в</li> </ul>

	<p>профессиональной сфере;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;</li> <li>— умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;</li> </ul> <p><b>• предметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество—природа»;</li> <li>— сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;</li> <li>— владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;</li> <li>— владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;</li> <li>— сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;</li> <li>— сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.</li> </ul> <p><b>• региональный компонент:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность представлений об экологическом состоянии Байкальского региона, основных экологических проблемах Бурятии и путях их решения</li> </ul>
Информатика	<p><b>• личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;</li> <li>— осознание своего места в информационном обществе;</li> <li>— готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;</li> <li>— умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;</li> <li>— умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;</li> </ul>

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;
- **метапредметных:**
  - умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
  - использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
  - использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
  - использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
  - умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
  - умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
  - умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;
- **предметных:**
  - сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
  - владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
  - использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
  - владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;</li> <li>— сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;</li> <li>— сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);</li> <li>— владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;</li> <li>— сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;</li> <li>— понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;</li> <li>— применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.</li> </ul> <p><b>• региональный компонент:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность представлений об официальных государственных сайтах РБ, алгоритм создания личного кабинета на сайте государственных услуг</li> <li>- создание буклетов, открыток с применением символов и информации РБ, транспортной отрасли</li> <li>- использование информационных технологий при работе с проектами с региональным содержанием по другим дисциплинам</li> </ul>
Физика	<p><b>• личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;</li> <li>— готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;</li> <li>— умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</li> <li>— умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;</li> <li>— умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;</li> <li>— умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;</li> </ul>



**• метапредметных:**

— использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

— использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

— умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

— умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

— умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

— умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

**• предметных:**

— сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

— владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

— владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

— умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

— сформированность умения решать физические задачи;

— сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

— сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

	<p>• <b>региональный компонент:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность представление о физических процессах и явлениях, применяемых с транспортной сфере.</li> </ul>
Технология проектной деятельности	<p>Формирование представления о методологии и методологических принципах исследовательской деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- об основных методиках, применяемых в исследовательской деятельности;</li> <li>- об организации процесса исследования. Получение студентами знаний основные термины, понятия и определения;</li> <li>- методологические основы исследования;</li> <li>- общие принципы системного анализа;</li> <li>- методы моделирования в исследовательской деятельности;</li> <li>- специфические и экспертные методы исследования.</li> </ul> <p>Формирование умений проводить поиск информации в источниках разного типа анализировать информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема); уметь оценивать исследование; выбирать и применять методики для решения конкретных задач исследования</p>

## 5.2. Содержание ОПОП – в части реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей

Название УД (ПМ)	Требования к знаниям	Требования к умениям	Требования к практическому опыту
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>			
Основы философии	<p>основные категории и понятия философии;</p> <p>роль философии в жизни человека и общества;</p> <p>основы философского учения о бытии;</p> <p>сущность процесса познания;</p> <p>основы научной, философской и религиозной картин мира;</p> <p>об условиях формирования</p>	<p>ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p>	

	<p>личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</p> <p>о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</p>		
История	<p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</p> <p>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;</p> <p>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения</p>	<p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p>	
Иностранный язык	лексический (1200 - 1400	общаться (устно и письменно) на	

	лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	
Физическая культура	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	
<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>			
Математика	значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности	решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;	
Экологические основы природопользования	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной	

	<p>источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</p> <p>принципы и методы рационального природопользования;</p> <p>методы экологического регулирования;</p> <p>принципы размещения производств различного типа;</p> <p>основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</p> <p>понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</p> <p>правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</p> <p>принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</p> <p>природоресурсный потенциал Российской Федерации;</p> <p>охраняемые природные территории</p>	<p>деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</p> <p>соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;</p>	
Химия	<p>основные понятия и законы химии;</p> <p>теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</p> <p>понятие химической кинетики и катализа;</p> <p>классификацию химических</p>	<p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p>	

	<p>реакций и закономерности их протекания;  обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;  окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;  тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;  характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;  дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;  роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  основы аналитической химии;  основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p>	<p>описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;  проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  использовать лабораторную посуду и оборудование;  выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;  выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;  соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p>	
--	---	---	--

	<p>назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>методы и технику выполнения химических анализов;</p> <p>приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>		
<b>Профессиональный цикл</b>			
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>			
<p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p>	<p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p>	<p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p>	

	санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств		
Физиология питания	роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методики составления рационов питания	проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	



<p>Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  общие требования к качеству сырья и продуктов;  условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;  методы контроля качества продуктов при хранении;  способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  виды снабжения;  виды складских помещений и требования к ним;  периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;  методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  правила оценки состояния запасов</p>	<p>определять наличие запасов и расход продуктов;  оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;  проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</p>	
--	--	--	--

	<p>на производстве;  процедуры и правила  инвентаризации запасов продуктов;  правила оформления заказа на  продукты со склада и приема  продуктов, поступающих со склада  и от поставщиков;  виды сопроводительной  документации на различные группы  продуктов</p>		
<p>Информационные технологии  в профессиональной  деятельности</p>	<p>основные понятия  автоматизированной обработки  информации;  общий состав и структуру  персональных электронно-  вычислительных машин и  вычислительных систем;  состав, функции и возможности  использования информационных и  телекоммуникационных технологий  в профессиональной деятельности;  методы и средства сбора, обработки,  хранения, передачи и накопления  информации;  базовые системные программные  продукты и пакеты прикладных  программ в области  профессиональной деятельности;  основные методы и приемы  обеспечения информационной  безопасности</p>	<p>использовать технологии сбора,  размещения, хранения, накопления,  преобразования и передачи данных в  профессионально ориентированных  информационных системах;  использовать в профессиональной  деятельности различные виды  программного обеспечения, в том  числе специального;  применять компьютерные и  телекоммуникационные средства;</p>	

<p>Метрология стандартизация</p>	<p>и</p> <p>основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</p>	<p>применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</p>	
<p>Правовые профессиональной деятельности</p>	<p>основы</p> <p>основные положения <u>Конституции</u> Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в</p>	<p>использовать необходимые нормативные правовые акты; защищать свои права в соответствии с <u>гражданским, гражданско- процессуальным и трудовым законодательством</u> Российской Федерации; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</p>	

	<p>сфере профессиональной деятельности;  порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;  роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;  право социальной защиты граждан;  понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;  виды административных правонарушений и административной ответственности;  механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</p>		
<p>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p>	<p>основные положения экономической теории;  принципы рыночной экономики;  современное состояние и перспективы развития отрасли;  роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;  механизмы ценообразования на продукцию (услуги);  механизмы формирования заработной платы;  формы оплаты труда;  стили управления, виды коммуникации;</p>	<p>рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;  применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;  анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</p>	

	<p>принципы делового общения в коллективе;</p> <p>управленческий цикл;</p> <p>особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</p> <p>формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p>		
Охрана труда	<p>системы управления охраной труда в организации;</p> <p><u>законы</u> и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>порядок и периодичность инструктирования подчиненных</p>	<p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>разъяснять подчиненным работникам</p>	

	<p>работников (персонала);  порядок хранения и использования  средств коллективной и  индивидуальной защиты</p>	<p>(персоналу) содержание установленных  требований охраны труда;  вырабатывать и контролировать  навыки, необходимые для достижения  требуемого уровня безопасности труда;  вести документацию установленного  образца по охране труда, соблюдать  сроки ее заполнения и условия  хранения;</p>	
<b>Вариативная часть ОПОП</b>			
<p>Документационное  обеспечение управления</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• понятие, цели, задачи  принципы делопроизводства;</li> <li>• основные понятия  документационного обеспечения  управления;</li> <li>• системы документационного  обеспечения управления;</li> <li>• классификацию документов и  их виды;</li> <li>• требования к составлению и  оформлению документов;</li> <li>• организацию  документооборота: прием, обработка,  регистрация, контроль, хранение  документов, номенклатуру дел</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оформлять документацию в  соответствии с нормативной базой, в  т.ч. используя информационные  технологии;</li> <li>• осуществлять автоматизацию  обработки документов;</li> <li>• унифицировать системы  документации;</li> <li>• осуществлять хранение и поиск  документов;</li> <li>• использовать  телекоммуникативные технологии  электронном документообороте.</li> </ul>	
<p>Организация обслуживания</p>	<p>-основные понятия, термины и  определения в области организации  обслуживания;  -классификацию услуг  общественного питания и общие  требования к ним; методы, формы,</p>	<p>организовывать обслуживание и  оказание услуг с учетом запросов  различных категорий  потребителей, с применением  современных технологий, форм и  методов обслуживания;</p>	

	<p>средства обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;</li> <li>-правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;</li> <li>-характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;</li> <li>-порядок предоставления различных услуг;</li> <li>-организацию обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях;</li> <li>-требования к обслуживающему персоналу.</li> </ul>		
<p>ОП Бухгалтерский учет в</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• счета бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;</li> <li>• организацию, методы, документальное оформление учета на предприятиях;</li> <li>• порядок проведения и оформления инвентаризации;</li> <li>- механизм ценообразования на продукцию и услуги.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям, проводить и оформлять инвентаризацию;</li> <li>• составлять калькуляцию на реализуемую продукцию.</li> </ul>	

<p>1-С: Бухгалтерия</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• историю развития систем бухгалтерского учета;</li> <li>• особенности автоматизации бухгалтерского учета;</li> <li>• понятие и назначение бухгалтерских информационных систем;</li> <li>• классификацию бухгалтерского программного обеспечения;</li> <li>• общую характеристику комплекса программ «1С: Предприятие»;</li> <li>• назначение и структура справочников: «Основные средства», «Нематериальные активы», «Контрагенты», «Номенклатура»</li> <li>• порядок оформления операций по поступлению основных средств и нематериальных активов;</li> <li>• порядок ввода в эксплуатацию объектов основных средств, принятия к учету нематериальных активов;</li> <li>• порядок оформления инвентаризации имущества;</li> <li>• порядок оформления операций по движению материалов;</li> <li>• порядок формирования оборотно - сальдовой ведомости по счетам;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять первоначальную настройку системы;</li> <li>• заполнять необходимые справочники;</li> <li>• осуществлять ввод начальных остатков;</li> <li>• формировать вступительные бухгалтерские отчеты;</li> <li>• оформлять поступление основных средств;</li> <li>• осуществлять ввод в эксплуатацию основных средств;</li> <li>• оформлять поступление материалов на склад;</li> <li>• формировать приходный ордер;</li> <li>• оформлять факт оплаты платежным поручением;</li> <li>• оформлять заказ поставщику;</li> <li>• осуществлять отпуск материалов в производство;</li> <li>• формировать оборотно - сальдовую ведомость по счету;</li> <li>• оформлять прием сотрудников на работу;</li> <li>• рассчитывать алименты, пособия по временной нетрудоспособности;</li> <li>• выполнять начисление заработной платы;</li> <li>• формировать расчетно-платежную документацию;</li> <li>• осуществлять расчет</li> </ul>	
-------------------------	---	---	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• порядок приема сотрудников на работу;</li> <li>• порядок начисления и расчета заработной платы за отчетный период;</li> <li>• назначение полученной расчетно-платежной документации;</li> <li>• порядок формирования приходных и расходных кассовых ордеров;</li> <li>• порядок оформления расчетов с подотчетными лицами;</li> <li>• методику расчета себестоимости произведенной продукции;</li> <li>• порядок оприходования готовой продукции на склад;</li> <li>• порядок оформления реализации готовой продукции;</li> <li>• методику определения финансового результата от реализации продукции;</li> <li>• порядок проведения торговых операций;</li> <li>• порядок оформления заявки от покупателя;</li> <li>• порядок составления отчетов по торговым операциям;</li> <li>• порядок составления отчетов по выполненным хозяйственным операциям</li> </ul>	<p>себестоимости произведенной продукции и ее оприходование;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оформлять реализацию продукции;</li> <li>• определять финансовый результат от реализации продукции;</li> <li>• проводить оформление торговых операций;</li> <li>• формировать отчеты по торговым операциям;</li> <li>• оформлять инвентаризацию имущества организации;</li> <li>• формировать бухгалтерские отчеты по выполненным хозяйственным операциям</li> </ul>	
Основы	организации	- перспективы развития	разбираться в сущности

<p>производства продукции для различных категорий потребителей</p>	<p>предприятий общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологические требования, предъявляемые к сырью, готовой продукции общественного питания, а также нормативы их расхода;</li> <li>- основы технологии производства продукции общественного питания</li> <li>- основные НТД (нормативно-технические документы) по производству и реализации продуктов общественного питания.</li> <li>- характеристику основных технологических процессов производства продукции общественного питания;</li> <li>- классификацию способов и приемов обработки продуктов;</li> <li>- иметь представление об изменениях пищевых продуктов в процессе их переработки;</li> <li>- способы и методы управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества;</li> <li>- технологию приготовления продукции общественного питания</li> </ul>	<p>технологических процессов при производстве продукции общественного питания; исследовать возможность совершенствования технологических процессов с точки зрения повышения эффективности производства, сокращения расхода материалов, снижения трудоемкости и повышения производительности труда;</p>	
<p>Национальная кухня</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии.</li> <li>- Основные способы, методы, приемы и режимы механической и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков.</li> <li>- Ориентироваться в нормативной документации по технологии</li> </ul>	

	<p>тепловой кулинарной обработки применяемые в технологии приготовления национальных блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования.</li> <li>- Ассортимент традиционных блюд. Современное кулинарное искусство в национальных традициях.</li> <li>- Особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.</li> </ul>	<p>кулинарной продукции национального ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовить блюдо, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни.</li> <li>- Подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни.</li> <li>- Оформлять и подавать блюдо в соответствии с национальными традициями.</li> </ul>	
Основы предпринимательства	<ul style="list-style-type: none"> <li>• алгоритм действий по созданию предприятия в соответствии с выбранными приоритетами</li> <li>• нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;</li> <li>• состояние экономики и предпринимательства;</li> <li>• потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса;</li> <li>• технологию разработки бизнес-плана;</li> <li>• теоретические и методологические основы организации собственного дела.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;</li> <li>• заполнять формы различных видов договоров, регулирующих предпринимательскую деятельность;</li> <li>• применять различные методы исследования рынка;</li> <li>• собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;</li> <li>• делать экономические расчёты;</li> <li>• осуществлять планирование производственной деятельности;</li> <li>• разрабатывать бизнес-план;</li> </ul>	
Основы бизнес- планирования	законодательные и нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять сильные и слабые стороны рыночных позиций предприятия в сравнении с конкурентами;</li> <li>проводить мониторинги конкурентов;</li> </ul>	

	<p>историю развития предпринимательства; особенности отечественного и зарубежного опыта предпринимательской деятельности; внешнюю и внутреннюю среду организации; роль и место бизнес-планирования в системе управления организацией; понятия цели и стратегии реализации проекта; требования инвесторов к разработке бизнес-плана; базовые системные программные продукты и пакет прикладных программ по бизнес-планированию; функции и структура бизнес-плана; требования к разработке бизнес-плана; стратегию финансирования бизнес-проектов; оценку и анализ эффективности инвестиционных проектов; требования к оформлению бизнес-планов, презентации и инвестиционного предложения.</p>	<p>оценивать потребности потребителей; формулировать цели, определять стратегию организации; составлять модели информационных, материальных и финансовых потоков при разработке бизнес-плана; рассчитывать и анализировать основные показатели эффективности инвестиционных затрат; рассчитывать и анализировать финансовые коэффициенты бизнес-плана; определять и рассчитывать факторы риска, показатели безубыточности проекта; принимать решения по результатам анализа; подготавливать необходимую информацию для составления бизнес-плана, презентации; составлять бизнес-план; оформлять презентацию; защищать проект у потенциальных инвесторов.</p>	
<b>Профессиональные модули</b>			
<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления</p>	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и</p>

	<p>продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных</p>	<p>полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p>	<p>птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p>
--	---	--	---

	<p>блюд;          виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;          технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;          варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;          способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;          актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;          правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;          требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>		
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной</p>	<p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;          использовать различные технологии</p>	<p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;          расчета массы сырья и</p>

<p>холодной кулинарной продукции</p>	<p>варианты сочетаемости хлебулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;  правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;  способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;  требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;  требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;  оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p>	<p>полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;  приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  декорирования блюд сложными холодными соусами;  контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p>
--------------------------------------	---	---	---

	<p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и</p>		
--	--	--	--



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

<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>		<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p>	<p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов,</p>	<p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического</p>

	<p>сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания</p>	<p>мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p>
--	--	---	--

	<p>гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>		
--	---	--	--

	актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов		
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	<p>ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>оформлять документацию;</p>	<p>расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</p> <p>приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>

	<p>кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</p> <p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p> <p>начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</p> <p>варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</p> <p>сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>температурный и санитарный</p>		
--	---	--	--

	<p>режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>		
<p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</p>	<p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>рассчитывать заработную плату;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и</p>	<p>планирования работы структурного подразделения (бригады);</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>принятия управленческих решений;</p>

	<p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>методику расчета выхода продукции;</p> <p>порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>методику расчета заработной платы;</p> <p>структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методики расчета экономических показателей</p>	<p>готовой продукцией;</p>	
<p>Выполнение работ по профессии Повар</p>	<p>рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;</p> <p>виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;</p> <p>признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;</p> <p>правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке; назначение,</p>	<p>приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки; варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;</p> <p>жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной)</p> <p>запекать овощные и крупяные изделия;</p> <p>процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия; порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.</p>	<p>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; обработки рыбного сырья;</p> <p>приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;</p>



	правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.		
--	--	--	--

## **6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП**

6.1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП.

6.2. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий установлен академический час – 45 минут, группировка занятий – парами.

6.3. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе в зимний период – 2 недели.

6.4. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (профессиональному модулю) и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

6.5. В период общеобразовательной подготовки обучающиеся выполняют индивидуальный проект, который представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления, способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; способность постановки цели и формулировки гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта.

6.6. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях, клубах).

6.7. Для обучающихся техникума организована эффективная самостоятельная внеаудиторная работа под управлением преподавателей.

6.8. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

6.9. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены в объеме 4 часов на одного студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций в зависимости от их цели и задач – групповые, индивидуальные.

6.10. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов – практики по профилю

специальности и преддипломной практики.

Общий объем времени на проведение производственной (профессиональной) практики определяется ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и учебным планом.

	Этапы и виды практики	Продолжительность практики (недели)	Семестр
1.	Учебная практика	9	3 семестр – 144 часа 5 семестр – 72 часа 6 семестр – 72 часа 7 семестр – 36 часов
2.	Производственная практика (по профилю специальности)	19	4 семестр – 6 недель 5 семестр – 3 недели 6 семестр – 5 недель 7 семестр – 5 недель
3.	Преддипломная практика	4	8 семестр – 4 недели

Производственная и преддипломная практика являются завершающим этапом обучения студентов, и имеют своей целью обобщение и закрепление теоретических знаний и практических навыков студентов для выполнения дипломной работы.

Основными базами практики студентов являются предприятия общественного питания Кабанского района и Республики Бурятия – ресторан «Даурия», кафе «Жасмин», ОАО «Лакомка», кафе «Трио», закусочная «Ямская», «Визит», рабочие столовые при ОАО «СЦКК», гостевые дома на берегу Байкала с которыми у техникума оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

В период практики студенты углубляют свои знания и практические навыки, знакомятся с особенностями нового оборудования, организацией работы предприятия.

Преддипломную практику студенты проходят на участках предприятий, соответствующих теме дипломного проекта.

Запланировано проведение учебной и производственной практики – 28 недель на втором, третьем и четвертом курсах, преддипломная практика – 4 недели.

6.11. Реализация ОПОП обеспечена 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 проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Все педагоги проходят курсы повышения квалификации один раз в пять лет.

Кадровый состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс ППССЗ по специальности 19.02.10, приведен в Приложении 10.

6.12. Для реализации компетентного подхода преподаватели специальности владеют и используют в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор кейсов, групповые дискуссии).

6.13. ОПОП обеспечена учебно-методической документацией по все учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Реализация ОПОП обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данным и

библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной работы обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет в компьютерных классах техникума.

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).

Библиотека техникума имеет официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Для обучающихся по специальности обеспечен доступ к цифровым образовательным ресурсам техникума – ЭБС BOOK.ru, MOODLE.

Перечень используемой по специальности литературы представлен в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

6.14. Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП 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 образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Реализация ОПОП предполагает наличие 25 учебных кабинетов, трех лабораторий, одной учебной мастерской. Имеется три компьютерных класса. Число посадочных мест в них равно 46. Имеется одна интерактивная доска, мультимедийное оборудование в каждом учебном кабинете.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ОПОП.

№	Наименование
	Кабинеты
1.	Русского языка и литературы
2.	Истории
3.	Обществознание
4.	Биологии и географии
5.	Химии
6.	Физики
7.	ОБЖ
8.	Информатики
9.	Социально-экономических дисциплин
10.	Иностранного языка
11.	Математики
12.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
13.	Экологических основ природопользования
14.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
15.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории	
1.	Химии
2.	Метрологии и стандартизации
3.	Микробиологии, санитарии и гигиены
4.	Учебный кулинарный цех
5.	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
6.	Спортивный зал
7.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
8.	Стрелковый тир
Залы	
1.	Библиотека
2.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3.	Актный зал
4.	Банкетный зал

6.15. В техникуме созданы условия для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, развития воспитательного компонента образовательного процесса при освоении ОПОП в части формирования общих компетенций. Обучающиеся участвуют в органах студенческого самоуправления, общественных организациях поселка и республики. Предусмотрены занятия в научном студенческом обществе «Созвездие», спортивных секциях, кружках.

Воспитательная работа проводится на основании ежегодного планирования, в соответствии с программами социальной и воспитательной направленности.

6.16. В техникуме имеется столовая на 100 мест, общежитие на 150 мест, медицинский пункт.

## 7. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП

7.1. Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

7.2. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Экзамены проводят по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика», «История», «Химия», «Биология» на первом курсе.

7.3. Конкретные формы и процедуры текущего контроля, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны преподавателями техникума и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

7.4. Для аттестации обучающихся (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены техникумом в соответствии с Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум».

Для организации государственной итоговой аттестации – разработана, утверждена, согласована с работодателями программа государственной итоговой аттестации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения практик.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются программой ГИА.

## 8. СПИСОК ПРИЛОЖЕНИЙ

№	Наименование приложения	Место хранения
1	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.20.10 Технология продукции общественного питания (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г;	Методический центр Сайт техникума
2	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом МОиН РФ от 17 мая 2012 го №413	Методический центр
3	Учебный план по специальности	Методический центр Сайт техникума
4	Календарный учебный график	Зам. директора по УР
5	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Метод. центр На руках у преподавателей
6	Календарно-тематические планы	На руках у преподавателей
7	Комплексно-методическое обеспечение УД (ПМ)	На руках у преподавателей
8	Фонды оценочных средств	На руках у преподавателей
9	Программа ГИА	Метод. центр На руках у преподавателей
10	Кадровое обеспечение специальности	Метод. центр Отдел кадров