

Описание основной профессиональной образовательной программы по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 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 23.07.2014 г. № 384.

Цель ОПОП СПО: методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с учетом потребностей регионального рынка, а также формирование заложенных в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания знаний, умений и практического опыта.

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.

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.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной

деятельности.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар.

ПК 7.1. Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 7.2. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 7.3. Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 7.4. Нарезка и формовка овощей и фруктов

ПК 7.5. Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента

ПК 7.6. Приготовление и оформление холодных и горячих закусок

- ПК 7.7. Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд
 ПК 7.8. Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
 ПК 7.9. Приготовление и оформление горячих и холодных соусов
 ПК 7.10. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов
 ПК 7.11. Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
 ПК 7.12. Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
 ПК 7.13. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий
 ПК 7.14. Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
 ПК 7.15. Приготовление и оформление холодных и горячих десертов
 ПК 7.16. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
 ПК 7.17. Контроль хранения и расхода продуктов на производстве
 ПК 7.18. Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
 ПК 7.19. Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
 ПК 7.20. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:**
 общего гуманитарного и социально-экономического;
 математического и общего естественнонаучного;
 профессионального;
 и разделов:
 учебная практика;
 производственная практика (по профилю специальности);
 производственная практика (преддипломная);
 промежуточная аттестация;
 государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация: в форме защиты выпускной квалификационной работы.

**Описание основной профессиональной образовательной программы по профессии
 43.01.09 Повар, кондитер**

Основная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569.

Цель ОПОП СПО: методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учетом потребностей регионального рынка, а также формирование заложенных в ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер знаний, умений и практического опыта.

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
повар кондитер		
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается

разнообразного ассортимента		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

Общепрофессионального;
 профессионального;
 и разделов:
 учебная практика;
 производственная практика;
 промежуточная аттестация;
 государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация: в форме защиты выпускной квалификационной работы.

**Описание основной профессиональной образовательной программы по профессии
 35.01.13 Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства**

Основная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 35.01.13 Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 35.01.13 Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 740.

Цель ОПОП СПО: методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по профессии 35.01.13 Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства с учетом потребностей регионального рынка, а также формирование заложенных в ФГОС СПО по профессии 35.01.13 Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства знаний, умений и практического опыта.

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение механизированных работ по возделыванию и уборке сельскохозяйственных культур; эксплуатация, техническое

обслуживание и ремонт тракторов, комбайнов, сельскохозяйственных машин, механизмов, установок, приспособлений и другого инженерно-технологического оборудования сельскохозяйственного назначения

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- тракторы, самоходные сельскохозяйственные машины;
- прицепные и навесные устройства;
- оборудование животноводческих ферм и комплексов;
- механизмы, установки, приспособления и другое инженерно-техническое оборудование сельскохозяйственного назначения;
- автомобили категории "С";
- инструменты, оборудование, стационарные и передвижные средства для монтажа, ремонта и технического обслуживания сельскохозяйственных машин и оборудования;
- технологические процессы монтажа, ремонта и технического обслуживания сельскохозяйственных машин и оборудования;
- сырье и сельскохозяйственная продукция; технологические операции в сельском хозяйстве.

Обучающийся по профессии 35.01.13 Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства готовится к следующим видам деятельности:

- Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования.
- Выполнение слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования.
- Транспортировка грузов.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования.

ПК 1.1. Управлять тракторами и самоходными сельскохозяйственными машинами всех видов на предприятиях сельского хозяйства.

ПК 1.2. Выполнять работы по возделыванию и уборке сельскохозяйственных культур в растениеводстве.

ПК 1.3. Выполнять работы по обслуживанию технологического оборудования животноводческих комплексов и механизированных ферм.

ПК 1.4. Выполнять работы по техническому обслуживанию тракторов, сельскохозяйственных машин и оборудования в мастерских и пунктах технического обслуживания.

ПК 1.5. Выполнять работы по использованию GPS, GLONASS в сельском хозяйстве

Выполнение слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию

сельскохозяйственных машин и оборудования.

ПК 2.1. Выполнять работы по техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования при помощи стационарных и передвижных средств технического обслуживания и ремонта.

ПК 2.2. Проводить ремонт, наладку и регулировку отдельных узлов и деталей тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов с заменой отдельных частей и деталей.

ПК 2.3. Проводить профилактические осмотры тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов.

ПК 2.4. Выявлять причины несложных неисправностей тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов и устранять их.

ПК 2.5. Проверять на точность и испытывать под нагрузкой отремонтированные сельскохозяйственные машины и оборудование.

ПК 2.6. Выполнять работы по консервации и сезонному хранению сельскохозяйственных машин и оборудования.

Транспортировка грузов.

ПК 3.1. Управлять автомобилями категории "С".

ПК 3.2. Выполнять работы по транспортировке грузов.

ПК 3.3. Осуществлять техническое обслуживание транспортных средств в пути следования.

ПК 3.4. Устранять мелкие неисправности, возникающие во время эксплуатации транспортных средств.

ПК 3.5. Работать с документацией установленной формы.

ПК 3.6. Проводить первоочередные мероприятия на месте дорожно-транспортного происшествия.

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

Общепрофессионального;

профессионального;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация: в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Описание основной профессиональной образовательной программы по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Основная образовательная программа по рабочей профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, на основе Федерального государственного образовательного стандарта по рабочей профессии среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 августа 2013 г. N 29470.

Целью ООП СПО является: методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по рабочей профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир с учетом потребностей региональной сферы труда, а также формированию заложенных в ФГОС СПО по рабочей профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир знаний, умений и навыков.

Область профессиональной деятельности выпускников: организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

Обучающийся по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир готовится к следующим видам деятельности:

- Продажа непродовольственных товаров.
- Продажа продовольственных товаров.

- Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

Продажа непродовольственных товаров.

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Продажа продовольственных товаров.

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

Общепрофессионального;

профессионального;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация: в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Описание основной профессиональной образовательной программы по профессии 29.01.07 Портной

Основная образовательная программа по рабочей профессии среднего профессионального образования 29.01.07 Портной, на основе Федерального государственного образовательного стандарта по рабочей профессии среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. N 770.

Целью ООП СПО является: методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по рабочей профессии 29.01.07 Портной с учетом потребностей региональной сферы труда в кадрах со средним профессиональным образованием в области индивидуальный пошив швейных изделий, подготовка изделий к примеркам, ремонт и обновление изделий, содействие развитию у студентов личностных качеств, а также формированию заложенных в ФГОС СПО по рабочей профессии 29.01.07 Портной знаний, умений и навыков.

Область профессиональной деятельности выпускников: индивидуальный пошив швейных изделий, подготовка изделий к примеркам, ремонт и обновление изделий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- текстильные и прикладные материалы, фурнитура;
- полуфабрикаты и готовые изделия различных ассортиментных групп;
- техническая и технологическая документация;
- швейное оборудование, средства малой механизации и оборудование для влажно-тепловой обработки изделий;
- подсобные лекала и инструменты.

Обучающийся по профессии 29.01.07 Портной готовится к следующим видам деятельности:

- Пошив швейных изделий по индивидуальным заказам.
- Дефектация швейных изделий.
- Ремонт и обновление швейных изделий.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

Пошив швейных изделий по индивидуальным заказам.

ПК 1.1. Проверять наличие деталей кроя в соответствии с эскизом.

ПК 1.2. Определять свойства и качество материалов для изделий различных ассортиментных групп.

ПК 1.3. Обслуживать швейное оборудование и оборудование для влажно-тепловой обработки узлов и изделий.

ПК 1.4. Выполнять поэтапную обработку швейных изделий различного ассортимента на машинах или вручную с разделением труда и индивидуально.

ПК 1.5. Формировать объемную форму полуфабриката изделия с использованием

оборудования для влажно-тепловой обработки.

ПК 1.6. Соблюдать правила безопасности труда.

ПК 1.7. Пользоваться технической, технологической и нормативной документацией.

Дефектация швейных изделий.

ПК 2.1. Выполнять поузловой контроль качества швейного изделия.

ПК 2.2. Определять причины возникновения дефектов при изготовлении изделий.

ПК 2.3. Предупреждать и устранять дефекты швейной обработки.

Ремонт и обновление швейных изделий.

ПК 3.1. Выявлять область и вид ремонта.

ПК 3.2. Подбирать материалы для ремонта.

ПК 3.3. Выполнять технологические операции по ремонту швейных изделий на оборудовании и вручную (мелкий и средний).

ПК 3.4. Соблюдать правила безопасности труда.

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

Общепрофессионального;

профессионального;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация: в форме защиты выпускной квалификационной работы.