

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ
«Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И.И. Месяцева»
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
профессионального образования
«Мурманский государственный технический университет»

СОГЛАСОВАНО:

Методическая комиссия преподавателей
профессиональных дисциплин
специальности 19.02.10
Председатель А.Е. Туршук Е.Г. Туршук

УТВЕРЖДЕНО:

И.о. начальника МРК

«Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И.И. Месяцева»

С.В. Туршук



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО УРОВНЯ

Специальность

19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

Квалификация техник

Форма обучения очная

Нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев (на базе среднего общего образования)

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев (на базе основного общего образования)

Учебная группа	Учебный год
ТПШко 141, 142	2014-2015
ТПШко 241, 242	2015-2016
ТПШко 341, 342	2016-2017
ТПШко 441, 442	2017-2018

Мурманск
2015 г.

Учет экземпляров

Контрольный экземпляр

Держатель контрольного экземпляра
Политехническое отделение ММРК

Ученные экземпляры

Место хранения учтенных экземпляров	№ экз.
Политехническое отделение ММРК	

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

«ММРК им. Месяцева Политехническое отделение» ФГБОУ ВПО «Мурманский государственный технический университет»

Разработчик:

Туршук Евгения Григорьевна, преподаватель профессионального цикла, председатель цикловой комиссии «Технология продукции общественного питания»

Горохова Светлана Александровна, старший методист политехнического отделения ММРК им. И.И. Месяцева.

Согласовано:

Колесова Оксана Петровна, ООО «ТК «Развитие», технолог, специалист по сертификации.

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	Стр.
1. Общие положения	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности	8
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ по специальности	8
4. Документы, регламентирующие организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности	10
5. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности	12
6. Характеристики социально-культурной среды, обеспечивающие развитие общих компетенций обучающихся	30
7. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ по специальности	34
8. Этапы и порядок освоения обучающимися ППССЗ по специальности	35
9. Дополнительные материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускников	39
Приложения	40

1. Общие положения

1.1. Сокращения, обозначения и определения

ФГБОУ ВПО «МГТУ», МГТУ, Университет - Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Мурманский государственный технический университет».

ММРК, Колледж - «Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И.И. Месяцева» структурное подразделение федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Мурманский государственный технический университет».

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования - образовательный стандарт, относящийся к среднему профессиональному образованию и принятый (утвержденный) Министерством образования и науки Российской Федерации.

СПО - среднее профессиональное образование.

ППССЗ - Программа подготовки специалистов среднего звена подготовки по специальности, - комплекс нормативных документов, отражающих совокупность (целостность, системность) учебных дисциплин различного статуса (дисциплины федерального компонента, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практики), их учебно-методическое сопровождение, основные виды учебной и педагогической деятельности субъектов образовательного процесса, удовлетворяющие целевым, содержательным, временным и иным характеристикам образовательного стандарта и направленных на его реализацию в конкретных условиях образовательного учреждения.

УП - учебный план специальности - документ, регламентирующий учебный процесс по специальности, в котором отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ППССЗ (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Данный документ составляется на основе требований ФГОС СПО и носит обязательный характер для всех участников образовательного процесса.

Учебный цикл ППССЗ - совокупность дисциплин, характеризующаяся общностью предметной области и определенным набором компетенций, формируемых у обучающегося.

РП - рабочая программа учебной дисциплины/ профессионального модуля - нормативный документ, определяющий объем, содержание, порядок изучения и преподавания учебной дисциплины/ профессионального модуля, а также формы контроля результатов усвоения (экзамен, зачет и др.).

Стандарт организации - внутренний нормативный документ, регламентирующий выполнение определённой процедуры в рамках ведения образовательной, научной и финансово-хозяйственной деятельности АМРТ;

ПМ - профессиональный модуль.

УД - учебная дисциплина.

ВПД - вид профессиональной деятельности.

МДК - междисциплинарный курс.

ФОС - фонд оценочных средств.

КОС - контрольно-оценочные средства;

КИМ - контрольно-измерительные материалы.

ПК - компетенции профессиональные.

ОК - компетенции общие.

УП - учебная практика.

ПП - производственная практика.

Эк - экзамен квалификационный.

ПС - преподавательский состав .

Заместитель начальника по УР - заместитель начальника по учебной работе.

МИО - методический информационный отдел.

ЦК - цикловые комиссии ММРК.

Служба качества - служба качества.

УМК - учебно-методический комплекс по дисциплине/ профессиональному модулю (междисциплинарному курсу)— комплекс нормативных документов, описывающих подготовку по дисциплине/ профессиональному модулю (междисциплинарному курсу);

МР - методическая работа.

МУ - методические указания.

ГИА - государственная итоговая аттестация.

ИМО - Международная морская организация.

Матрица соответствия компетенций, составных частей ППССЗ специальности и оценочных средств - представляет собой перечень дисциплин, в процессе изучения которых (поэтапно) реализуется формирование каждой компетенции (ОК или ПК) соответствующего стандарта.

Квалификация - юридически подтвержденный уровень компетентности, означающий официальное признание ценности освоенных компетенций для рынка труда и дальнейшего образования и обучения.

Вариативная часть ППССЗ - часть ППССЗ, устанавливаемая и дающая возможность расширения или углубления компетенций, позволяющая выпускнику продолжить образование на следующем уровне среднего или высшего образования или успешно осуществлять конкретную профессиональную деятельность.

Результаты обучения - усвоенные знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции.

Профессия - система профессиональных задач, форм и видов профессиональной деятельности людей, которые могут обеспечить удовлетворение потребностей общества в достижении значимого результата, продукта.

Образовательные технологии - реализация образовательных целей и обеспечение достижения результатов усвоения ППССЗ и формирования компетенций. Образовательные технологии делятся на классические (традиционные) и инновационные (активные, интерактивные или комплексные).

Оценочные средства - дидактические материалы, предназначенные для количественного и качественного измерения результатов обучения.

Обучающийся - физическое лицо, осваивающее образовательную программу.

1.2. Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая ММРК

Политехническим отделением по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

ППССЗ по специальности регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса, оценку качества освоения ППССЗ по специальности и включает в себя:

- УП;
- выписки из протоколов заседаний методического совета колледжа об утверждении или внесении изменений в учебный план;
- выписки из учебного плана специальности по курсам;

- матрицу соответствия компетенций, составных частей ППССЗ по специальности и оценочных средств;
- рабочие программы учебных дисциплин/профессиональных модулей по соответствующей специальности;
- рабочие программы учебных, производственных и других практик;
- программу итоговой государственной аттестации выпускников;
- методические указания по выполнению ВКР;
- учебно-методические комплексы дисциплин/профессиональных модулей учебного плана;
- ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности:
- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение;
- другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

1.3. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

- Федеральный закон РФ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.;
- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утверждённое приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);
- ПППССЗ по специальности;
 - Положение ММРК им. Месяцева «Программа подготовки специалистов среднего звена подготовки по специальности ММРК ФГБОУ ВПО «МГТУ»»;
 - Положение «Рабочая программа учебной дисциплины, профессионального модуля, учебной и производственной практик. Общие требования к содержанию и оформлению (Стандарт организации)»;
 - Положение «О формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ММРК»;
- Процедура «Управление внутренней нормативной документацией МГТУ».

1.4. Общая характеристика ППССЗ по специальности

1.4.1. Цели и задачи ППССЗ

Подготовка квалифицированного специалиста к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с ФГОС СПО специальности), конкурентоспособного на

региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики России.

1.4.2. Срок освоения ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев;
- на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

При подготовке специалистов на базе основного общего образования, ММРК реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования с учётом профиля получаемого профессионального образования.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

1.5. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- о среднем общем образовании;
- о среднем общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности

2.1. 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. 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 предприятий общественного питания.

2.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- 2.3.1. Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- 2.3.2. Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- 2.3.3. Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

2.3.5. Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

2.3.6. Организация работы структурного подразделения.

2.3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

3.4. Старший техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

3.4.1. Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.4.2. Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3.4.3. Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

3.4.5. Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

3.4.6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

3.4.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ

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

В результате освоения ППССЗ выпускник должен обладать следующими компетенциями:

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

4. Документы, регламентирующие организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация образовательного процесса при реализации ППССЗ специальности осуществляется в соответствии с Положениями:

- Положение «Управление учебным процессом в ММРК ФГБОУ ВПО «МГТУ»»; -Положение «Управление воспитательным процессом в ММРК ФГБОУ ВПО «МГТУ»»;
- Положение «Организация учебного процесса в ММРК ФГБОУ ВПО «МГТУ»».

4.1. Матрица соответствия компетенций, составных частей ПССЗ по специальности и оценочных средств. (Приложение I)

4.2. Учебный план специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». (Приложение II)

4.3. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
ОД. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
ОД.00 Базовые дисциплины	
ОУД.01	Русский язык и литература
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Физика
ОУД.08	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.09	География
ОУД.10	Экология
ПД.00 Профильные дисциплины	
ОУД.11	Информатика
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Химия
Дисциплины дополнительные	
УД.01	История родного края
ПП Профессиональная подготовка	
ОГСЭ Общий гуманитарный и социально – экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Технология трудоустройства
ОГСЭ.06	Физическая культура
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования

ЕН.03	Химия
II. Профессиональный цикл	
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.11	Инженерная графика
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров
ОП.13	Организация работы общественного питания
ОП.14	Экономика отрасли
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.00 Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
ПМ.07	Профессиональная подготовка повара 3 разряда
ПМ.08	Организация обслуживания, оборудования и качества услуг в общественном питании
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)

5. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

5.1. Учебно - методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

	Предметы, дисциплины (модули):		Кол-во экз
ОУД.01	Русский язык и литература	Греков В.Ф., Чижов В.В. Пособие для занятий по русскому языку в старших классах. - М.: ООО «Издательство Оникс»: ООО «Издательство «Мир и образование», 2010	10
		Розенталь Д.Э. Справочник по орфографии и пунктуации. - Челябинск: Южно-Уральское книжное издательство, 2011	2
		Русская литература XX века. 11 класс. Часть 1. / Под ред. В.П. Журавлева. - М.: Просвещение, 2012	2
		Русская литература XX века. 11 класс. Часть 2. / Под ред. В.П. Журавлева. - М.: Просвещение, 2012	2
		Русская литература XIX века. 10 класс. В 2-х частях / Под ред. Ю.В. Лебедева. - М.: Просвещение, 2012 УМК преподавателя	6
ОУД.02	Иностранный язык	Русско-английский и англо-русский словарь (по системе С. Флеминг). - СПб.: ООО «Полиграфуслуги», 2011	10
		Николенко Н.В. English for fishermen. Архангельск, 2007, 2010	15
		Лысенко В.А. Современный англо-русский и русско-английский морской технический словарь. – М.: Логос, 2014	5
		УМК преподавателя	
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	Алгебра и начало анализа 10-11 кл. - Москва: Просвещение, 2013	10
		Погорелов А.В. Геометрия 10-11 кл. - Москва: Просвещение, 2010	10
		Ершова А.П., Голобородько В.В. Самостоятельные и контрольные работы по алгебре и началам анализа для 10-11 кл. - М.: ИЛЕКСА, 2010	12
ОУД.04	История	Волобуев О.В. и др. Россия и мир с древнейших времен до к. XIX в. 10 класс. - М.: Дрофа, ИОЦ Веди-принт, 2013	5
		Волобуев О.В. и др. Россия и мир. XX век. 11 класс. - М.: Дрофа, ИОЦ Веди-принт, 2011	5
		УМК преподавателя	
ОУД.05	Физическая культура	Физическая культура: Учебное пос. для СПУ .Решетников. - М.: Академия, 2010.	8
		Рыжкова Т.Н. Организация и проведение учебных занятий по гимнастике. Учебно-методическое пособие. - Архангельск: АМРК, 2012 (УМО)	10
ОУД.06	Основы безопасности и жизнедеятельности	Хван Т.А. ОБЖ. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2013	7
		Латчук В.Н. ОБЖ для 10 кл. - Москва: Дрофа, 2011	10
ОУД.07	Физика	Рымкевич А.П. Физика. Задачник 10-11 кл. - Москва: Дрофа, 2013	10
		Дмитриева В.Ф. Физика: Учебник для СПО. - М.: Академия, 2010.	12

ОУД.08	Обществознание	Человек и общество. Обществознание. 10-11 класс. Часть 2. / Под ред. Л.Н. Боголюбова. - М.: Просвещение, 2010	5
		Человек и общество. Обществознание. 10-11 класс. Часть 1. / Под ред. Л.Н. Боголюбова. – М.: Просвещение, 2010	5
		УМК преподавателя	
ОУД.10	Экология	Закон РФ «Об охране окружающей природной среде». - Москва: Росконсульт,2015 Гурова Т.Ф. Основы экологии и рационального природопользования.- Москва:Оникс,2015 Арустамов Э.А. Экологические основы природопользования. - Москва:Дашков и К,2010	8
ПД	ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФИЛЬНЫЕ		
ОУД.11	Информатика	Шафрин Ю.А. Информационные технологии. Часть 1. Основы информатики и информационных технологий. - М.: БИНОМ, 2014	8
		Шафрин Ю.А. Информационные технологии. Часть 2. Офисная технология и информационные системы. - М.: БИНОМ, 2014	8
		Информатика. Задачник-практикум в 2 т./ Под ред. Семакина И.Г., Хеннера Е.К.Т.2. – М.: Бинوم, 2010	5
		Леонтьев В.П. Персональный компьютер. Карманный справочник. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2013	2
		УМК преподавателя	
ОУД.12	Биология	А.А. Каменский, Е.А. Криксунов. Общая биология 10-11 класс. - М.: Дрофа, 2010	8
		Константинов В.М. Общая биология: Учебник для СПО. - Москва:Академия, 2012. УМК преподавателя	10
ОУД.13	Химия	Ерохин Ю.М. Химия. – М.: Мастерство, 2011	10
		Саенко О.Е. Химия для колледжей. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2012 УМК преподавателя	10
ОГСЭ	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ		
ОГСЭ.01	Основы философии	Губин В.Д. Основы философии. - М.: Форум-Инфра, 2014	6
		Канке В.А. Основы философии. - М.: Логос, 2012	6
		Волгогонова О.Д. Основы философии. - Москва: Инфра-М, 2013	3
		УМК преподавателя	
ОГСЭ.02	История	История. Россия и мир в XX - начале XXI века. Москва: Просвещение, 2011	2
		Новейшая история России учебник/ А.Н. Сахаров, А.Н. Боханов. - М.: Проспект, 2013	2
		Новейшая история России 1914-2011 гг/Под ред. М.В. Ходякова. - Москва: Юрайт, 2013	2
		УМК преподавателя	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Китаевич Б.Е. Английский язык для мореходных училищ. - М.: Высшая школа, 2011	15
		Пенина И.П. Пособие по английскому языку для мореходных училищ. - Москва: Высшая школа,2012	15
		Николенко Н.В. Сборник тестов и заданий к учебнику И.П. Пениной «Английский язык для морских училищ». Учебное пособие. - Архангельск:	15

		АМРК, 2013 (УМО) УМК преподавателя	
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	Ващенко Е.д. Русский язык и культура речи: Учебник для СПО. - Ростов-на-Дону,2011. Белякова М.А. Русский язык и культура речи. Практикум. - АМРТ, 2013 Русский язык и культура речи/Под ред. Неvejeина. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2012 Введенская Л.А., Павлова Л.Г., Кашаева Е.Ю. Русский язык и культура речи. Учебное пособие для ссузов. - М.: Феникс, 2013 УМК преподавателя	6
			12
			2
ОГСЭ.05	Технология трудоустройства	Бороздина Г.В. Психология делового общения // Учебник - 2-е изд.- М.: ИНФРА-М, 2012.- 295с. Карташов С.А. Трудоустройство: поиск работы // Учебное пособие. - М.: Экзамен, 2012.- 383с. Ковалева О., Юферова Е. Лицом к лицу с будущим сотрудником. - М.:Рольф,2011 .- 280 с. Лукичева Л.И. Управление организацией // Учебное пособие.- 3-е изд.- М.: Омега-Л, 2010.- 360с. Магура М.И. Поиск и отбор персонала.- М.: ЗАО «Бизнес-школа «Интел- Синтез»,2011. – 272 с. Паничев О. Тупиковые должности для карьеры // Управление персоналом.2013. №12. С.40-41 Пахомкина М. Кадровая цивилизация. // Карьера.2013.№2. С.27-28 Психология труда // Учебник для студентов вузов под ред. проф. А.В. Карпова. – М.: изд. ВЛАДОС-ПРЕСС2005.- 350с.	8
			6
			4
			7
			5
			9
8			
ОГСЭ.06	Физическая культура	Физическая культура: Учебное пос. для СПУ . Решетников. - М.: Академия, 2013. Рыжкова Т.Н. Организация и проведение учебных занятий по гимнастике. Учебно-методическое пособие. - Архангельск: АМРК, 2010 (УМО) Физическая культура: Учебное пос. для СПУ . Решетников. - М.: Академия, 2008.	2
			2
			2
ЕН	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧН ЫЙ ЦИКЛ		
ЕН.01	Математика	Богомолов Н.В., Самойленко П.Н. Математика для ССУЗов. - М.: Дрофа, 2015 Пехлецкий Н.Д. Математика для СПО. - М.: Академия, 2015 Омельченко В.П. Математика для СПО. - Одесса:Феникс,2012 УМК преподавателя	6
			6
			6
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Закон РФ «Об охране окружающей природной среде». – Москва: Росконсульт,2005 Арустамов Э.А. Экологические основы природопользования. – Москва:Дашков и К,2010 Гурова Т.Ф. Основы экологии и рационального природопользования.- Москва:Оникс,2010 Основы экологии и защита окружающей водной среды от техногенных загрязнений береговых предприятий рыбного хозяйства. – Москва:	7
			8
			6
			6

		Колос,2012	
		Смирнова Н.Н. Экологическое право. СПб.: Альфа, 2010	5
		УМК преподавателя	
ЕН.03	Химия	Ерохин Ю.М. Химия. – М.: Мастерство, 2012. Саенко О.Е. Химия для колледжей. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011 УМК преподавателя	6 5
III	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
ОП	Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Красницкая, Е.С. Гигиена и санитария предприятий общественного питания/ Е.С. Красницкая. – М.: Экономика, 2010. – 245с.	1
		Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2012.- 160 с.	2
		Мартинчик А. Н., Королев А. А., Трофименко Л. С. Физиология питания, санитария и гигиена. - Москва, 2010. – 245 с.	8
		Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижинский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник для среднего. проф. образования. – М.: Академия, 2010.- 352 с.	6
		Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Академия, 2013. – 174 с.	12
		Мудрецова-Висс К.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена: учебник. - М.: ИД ФОРУМ, 2011. – 385 с. Нецепляев, Ю.Г. Основы микробиологии и санитарии на предприятиях пищевой промышленности/ Ю.Г.Нецепляев. – М.: Академия, 2012. – 295с.	5 8
ОП.02	Физиология питания	Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное / П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 256 с.	12
		Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З. П. Матюхина, Э. П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 272с.	12
		Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания. – М.; Издательство торговая - корпорация «Дашков и Ко», 2011.	8
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс,2010. — 352 с.	6
		Закон РФ "О защите прав потребителей" от 07.02.2010 n 2300-1	1
		СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	1
		ГОСТ Р 53106-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»	1
		ГОСТ Р 50763-2011 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»	1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. - М.: ИЦ «Академия», 2012	15
		Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. - Москва:Академия,2015 УМК преподавателя	15

ОП.05	Метрология и стандартизация	Кошечкина И.П., Канке А.А. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник. – М: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2010.	3
		Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: учебник. – М.: Юрайт-Издат, 2011	5
		<i>Электронный ресурс «Технические измерения. Метрология, стандартизация и сертификация». Форма доступа:</i> http://labstend.ru	
		Электронный ресурс «Метрология, стандартизация, сертификация». Форма доступа: http://abc.vvsu.ru/Books/metrolog_standar_i_sertif/ УМК преподавателя	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Певцова Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Учебник для СПО / Певцова Е. А. – М.: Академия, 2011.	1
		Матвеев Р. Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Краткий курс / Р.Ф. Матвеев – М.: Форум, 2012 – 128 с.	4
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Соколинский В.М. Экономическая теория: уч. пособие. – 3-е изд., стер. – КноРус, 2013.	12
		Куликов Л.М. Основы экономической теории: Учеб. пособие. М.: Финансы и статистика, 2012.	12
		Чуев И.Н., Чуева Л.Н. Экономика предприятия: Учебник. – 4-е изд., перераб. и доп. – М., 2010.	3
		Попов Н.А. Экономика сельского хозяйства. – М.: Дело и сервис, 2011.	5
		Казначевская Г.Б. Менеджмент. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2012.	6
		Мескон М.Х. Основы менеджмента: Пер. с англ. / Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. – М.: Вильямс, 2010.	6
ОП.08	Охрана труда	Котлер Ф. Маркетинг. – СПб.: Питер, 2013	6
		Девиселов В.А. Охрана труда: Учебник для СПО. – Москва: ФОРУМ, 2010	2
		Конституция РФ.- М: Инфа - М, 2013 – стр.48	2
		Трудовой кодекс РФ-М: Экзамен (по состоянию 05.04.2005г)	2
		ФЗ. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (по состоянию на 01.12.2007г) №309	1
		ФЗ. «Об основах охраны труда РФ» (по состоянию 01.12.2007)	1
		ФЗ. «О пожарной безопасности»	1
		Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании.	1
		Типовые инструкции по охране труда.	5
		Система стандартов безопасности труда (ССБТ)	6
		Постановление Правительства РФ «Об утверждении Положения о расследовании и учета несчастных случаев на производстве»	6
		Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. М.: Академия 2010 с.272;	2
		Докторов А.В., Митрофанова Т.И., Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. М.: Альфа - М, Инфра-М 2011с.272;	2
Фатыхов Д.В., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, малом бизнесе и быту. Академия 2010 с.224;	2		
Михайлов Ю.М. Сборник инструкций по охране труда для работников общественного питания. Альфа-Пресс 2011 с.320	1		
Журнал «Север»	1		

		Журнал «Справочник по охране труда» Брошюра «Библиотечка инженера по охране труда» Журналы по охране труда trudohrana.ru www.trudohrana.ru Охрана труда. Техдок.py.www.tehdos.ru/ Информационный портал "Охрана труда в РОССИИ". ohranatruda.ru/	1 1 1
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности	Пшенко А.В. Документационное обеспечение управления: Практикум : Экономика. Управление. Бизнес. Менеджмент (управление). Делопроизводство.- Москва: Академия, 2012	12 12
ОП.10	Бухгалтерский учёт в общественном питании	Налоговый кодекс Российской Федерации (части первая и вторая): По состоянию на 15 апреля 2011 г. – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2011. – 656 с. План счетов бухгалтерского учёта финансово-хозяйственной деятельности организаций и инструкция по его применению (по состоянию на 15 мая 2010г.). - М.: Юрайт-издат, 2010.-122 с. Положения (стандарты) по ведению бухгалтерского учёта в Российской Федерации. Нормативные акты, документы, комментарии. – М.:ИКЦ «Маркетинг», Новосибирск: ООО «Издательство ЮКЭА», 2010. – 400 с. 4-е доп. – Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2010. – 288с. Керимов В.Э. Бухгалтерский учёт на предприятиях пищевой промышленности: Учебное пособие. – М.: Издательство «Экзамен», 2011. – 272 с. Никандрова Л.К. Бухгалтерский учёт в торговле и общественном питании. – М.: издательство РИОР, 2010. – 109 с. Николаева Г.А., Блица Л.П., Сергеева Т.С. Бухгалтерский учёт в общественном питании. – М.: Приор-издат., 2013. – 256 с. Подольский В.И. Бухгалтерский учёт в общественном питании: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / В.И. Подольский, О.М. Бурдюгова. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 304 с. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – Ростов-на-Дону: издательство «Феникс».-2011.-384 с. Богаченко, В.М. Бухгалтерское дело : учебник. – 10-е изд., перераб и доп. / В.М. Богаченко, Н.А. Кириллова – М.:Феникс, 2010. – 256 с. Кириллова, Н.А. Основы бухгалтерского учета: Сборник задач : учебно-практическое пособие. /Н.А. Кириллова, В.М. Богаченко – М.: Феникс, 2011. – 454 с. Комментарии к положениям по бухгалтерскому учету : / В. Д. Глинистый и др.; отв. ред. А. С. Бакаев. – 2-е изд., доп. – М.: Юрайт, 2010. – 419 с. Периодические издания: «Главбух», «Главная книга», «Бухгалтерский учет», «Акты и комментарии для бухгалтера», «Актуальная бухгалтерия», «Актуальные вопросы бухгалтерского учета».	2 6 8 4 6 6 8 6 2 2 2 8 2
ОП.11	Инженерная графика	Боголюбов С.К. Инженерная графика. - М.: Машиностроение, 2010. Боголюбов С.К. Индивидуальные задания по курсу черчения: Учебное пособие для средних специальных учебных заведений. - М.: ООО Издательский дом Альянс, 2010 Миронов Б.Г. и др. Сборник заданий по инженерной графике с примерами выполнения чертежей на компьютере. - М.: Высшая школа, 2011. Бродский А.М., Фазлулин Э.М., Халдинов В.А. Практикум по инженерной графике. Учебное пособие для СПО - М.: ИЦ «Академия», 2014	15 20 5 6 8

		<p>Миронов Б.Г. Сборник упражнений для чтения чертежей по инженерной графике. - Москва: Академия, 2010. Чекмарев А.А. Задачи и задания по инженерной графике. - Москва: Академия, 2011. Чумаченко Г.В. Техническое черчение. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. Ганенко А.П. Оформление текстовых и графических материалов при подготовке дипломных проектов, курсовых и письменных экзаменационных работ. - Москва: Лапсарь, 2013. Новичихина Л.И. Справочник по техническому черчению. - Книжный Дом, 2010. Куликов в.П. Стандарты инженерной графики: Учебное пособие. - Москва: ФОРУМ, 2011. Исаев И.А. Инженерная графика. Рабочая тетрадь в 2-х частях. - Москва: ФОРУМ, 2011. УМК преподавателя</p>	<p>4 6 6 6 6 1 1 1</p>
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров	<p>Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов./ Г.Г. Дубцов. - М., 2011.- 261с. Кругляков, Г.Н. Товароведение продовольственных товаров. /Г.Н. Кругляков, Г.В. Кругляков. - Ростов на Дону, 2012.- 286с. Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. / М.А. Николаева - М., 2011. - 273с. Николаева, М.А. Товарная экспертиза. / М.А. Николаева - М.: Деловая литература, 2012.- 279с. Драмьшева, С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров./ С.Т. Драмьшева – М.: 2010. Родина, Т.Г. Справочник по товароведению продовольственных товаров./ Т.Г. Родина, М.А. Николаева – М.: 2011 Николаева, М.А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов./ М.А. Николаева – М.: 2012 Николаева, М.А. Классификация продовольственных товаров./ М.А. Николаева – М.: 2010 Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров./Коллектив авторов Санкт-Петербургского торгово-экономического института- М.:ИНФА-М,-2010. 542с.</p>	<p>6 6 8 12 12 15 1 1 1 1</p>
ОП.13	Организация работы предприятия общественного питания	<p>Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина.- М.: Колос, 2010.- 216 с. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л. А.Радченко.- Ростов н/Д.:«Феникс», 2011.-352 с. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2009.- 664 с. Усов В. В. Организация обслуживания в ресторанах/ В. В. Усов Барановский В. А., Кулькова Л. В. Официант-бармен. Учеб. пособие/ В. А.Барановский, Л.В. Кулькова.- Ростов н/Д.:«Феникс», 2010.-352 с. Кучер Л. С. Организация обслуживанияна предприятиях общественного питания/ Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова.- М.: Деловая литература, 2012. О защите прав потребителей/ от 07.02.92 № 2300-1, с доп. И измен. От 09.01.99, № 2-ФЗ. ФЗ о качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 № 29-ФЗ. ФЗ о лизинге/ от 29.10.98 №164-ФЗ Правила оказания услуг ОП. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с измен. И допол. От 21.06.01 №389 ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий» ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования» ОСТ 28-1-95 «ОП. Требования к производственному персоналу»</p>	<p>15 15 1 8 13 1 1 1 1 1 1 1</p>

		ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»	1
		ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»	1
		СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»	1
			1
ОП.14	Экономика отрасли	Ев И.Н., Чуева Л.Н. Экономика предприятия: Учебник. – 4-е изд., перераб. и доп. – М., 2010.	15
		Емельянова Т.В. Экономика общественного питания: Учеб. пособие / Т.В. Емельянова, В.П. Кравченко. 2-е изд. – Мн.: Выш. шк., 2011. – 286 с.	15
		Экономика общественного питания. Практикум: Учеб. пособие /О.П. Ефимова-Стадник, Н.А. Ефимова, Л.П. Боган: Под.общ.ред. О.П. Ефимовой-Стадник. – Мн.: БГЭУ, 2012. –195 с.	15
		Ефимова О.П. Экономика гостиниц и ресторанов: Учеб. пособие / О.П. Ефимова, Н.А. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. Мн.: Новое знание, 2010. – 319 с.	10
		Ефимова О.П. Экономика общественного питания: Учеб. пособие / Под ред. Н.И. Кабушкина. 4-е изд. Мн.: Новое знание, 2010. – 420 с.	10
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности	Предотвращение загрязнения окружающей среды с судов / Под ред. А.П. Пимошенко. - М.: Мир, 2014	15
		Фалеев М.и. Оповещение о чрезвычайных ситуациях и действия по сигналам гражданской обороны. - Москва: мастерство,2012	12
		НБЖС (РД 31.60.14-81 в извлечениях). - , 2006	1
		УМК преподавателя	1
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Усов В.В. Вегетарианская кухня 2010 ОИЦ «Академия»;	8
		Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2010;	8
		Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2011;	8
		Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО: учебное пособие для СПО: Академия 2012;	8
		Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 20010;	6
		Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2010;	6
		Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие ддля препод. НПО.-М.: Академия 2010;	4
		Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки.Выпечка: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2011;	2
		Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски.Супы.Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2010;	2
		Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2011.	15
		Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2010;	8
		В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.	1
		А. Дружинина «Здоровое питание». – М. 2014;	1
		Методические материалы «Рациональное питание здорового человека». – М., 2012.	1
ПМ.02	Организация процесса приготовления и	Усов В.В. Вегетарианская кухня 2011 ОИЦ «Академия»;	8
		Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2011;	10

	приготовление сложной кулинарной продукции	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2010; Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО: учебное пособие для СПО: Академия 2012; Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2010; Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2012; Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.-М.: Академия 2012; Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2010; Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2011; Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2012. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература, 2010; В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014. А. Дружинина «Здоровое питание». – М. 2014;	6 8 3 1 10 10 10 15 15 1 1
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции	Усов В.В. Vegetарианская кухня 2011 ОИЦ «Академия»; Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2010; Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2012; Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО: учебное пособие для СПО: Академия 2012; Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2010; Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2010; Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.-М.: Академия 2010; Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2010; Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2010; Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2011. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература, 2010; В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014. А. Дружинина «Здоровое питание». – М. 2014;	8 10 6 8 3 1 10 10 10 6 6 15 1 1 1
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных	Усов В.В. Vegetарианская кухня 2011 ОИЦ «Академия»; Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2010; Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2012; Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО: учебное пособие для СПО: Академия 2012;	3 8 8 8 4

	кондитерских изделий	Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2010;	2
		Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2010;	4
		Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.-М.: Академия 2010;	8
		Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2010;	10
		Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2010;	15
		Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2011.	10
		Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература, 2010;	15
		В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.15	
		А. Дружинина «Здоровое питание». – М. 2014;	
		ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов
Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2010;	3		
Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2012;	3		
Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО: учебное пособие для СПО: Академия 2012;	3		
Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2010;	8		
Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2010;	12		
Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.-М.: Академия 2010;	15		
Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2010;	15		
Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2010;	10		
Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2011.	10		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература, 2010;	15
		В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.	1
		А. Дружинина «Здоровое питание». – М. 2014;	1
		Шипунов В.Г., Кишкель Е.Н. Основы управленческой деятельности: Учебник для сред. спец. учеб. заведений – М.: Высшая школа, 2010.	12
		Управление персоналом организации: Учебник/ Под ред. А.Я.Кибанова - 3-е изд., доп. и перераб. - М.: ИНФРА – М, 2012.	4
		Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент. Учебное пособие для сред. проф. образования, 2-е изд. - М., 2012	6
		.Нефедов В.В. Психолого-педагогические аспекты управления коллективами и судами на водном транспорте: Учебное пособие, Нижний Новгород, ВГАВТ, 2011	3
		Егоршин А.П. Основы управления персоналом – 2-е изд. – М.: ИНФРА –М, 2011.	
		Кибанов А.Я., Ворожейкин И.Е., Захаров Д.К., Коновалова В.Г. Конфликтология: Учебник. – М.: ИНФРА – М., 2011.	15
		Дятлов В.А., Пихало В.Т. Этика и этикет деловых отношений: Учебное пособие, - М.: ГАНГ; Издательский центр «Академия», 2012	12
Волков О.И. и др. «Экономика предприятия» - М.: ИНФРА – М., 1997.	10		
	10		

		Интернет: www.nt-ivest.nnov.ru Кибанов А.Я. Основы управления персоналом. – 2-е изд. Доп. и перераб. – М.: ИНФРА - М, 2012.	
ПМ.07	Профессиональная подготовка повара 3 разряда	Усов В.В. Вегетарианская кухня 2010 ОИЦ «Академия»;	2
		Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2011;	4
		Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2010;	6
		Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО: учебное пособие для СПО: Академия 2012;	6
		Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2010;	6
		Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2010;	10
		Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для преподавателей НПО.-М.: Академия 2011;	10
		Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2011;	5
		Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2012;	6
		Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2013. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература, 2010;	6
ПМ.08	Организация обслуживания, оборудования и качества услуг в общественном питании	ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв.: 02.01.2010 ФЗ-29;	2
		Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 15.08.11 №1036 (в ред. От 31.12.2005г).	6
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2010. Сборник технологических нормативов;	12
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М., МП «Вика», 2012;	5
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., Экономика, 2010;	5
		Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. – М., «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2010;	5
		Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М., хлебпродинформ, 2010;	2
		Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, Техника, 2011;	2
		ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;	2
		ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;	2
ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;	2		
ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;	2		
СанПИН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности пищевой ценности пищевых продуктов;	2		
СанПИН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;	2		
Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции. Утв.: Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 №325;	2		

«ММРК имени И.И. Месяцева» Политехническое отделение
ФГБОУ ВПО «МГТУ»
Программа подготовки специалистов среднего звена по
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

Разработан

**Политехническое
отделение**

Редакция

Страница

25 из 41

	<p>Общественное питание: сб – к документов. М-: Омега –Л, 2006 Материалы Всероссийской научно-практической конференции «Самобытность потребительской кооперации: быт и проблемы управления» Самара, 2012;</p> <p>Материалы периодической печати</p> <p>Журналы: Секреты кулинарии // Питание и общество // Шеф// Трюфель // Ресторатор // Витрина// Империя вкуса // Ресторан // Ресторанные ведомости // Вы и ваш ресторан //Гастрономъ // Ресторанный бизнес », «Ресторатор», « Гостиница и ресторан // Кондитерское производство и др.</p> <p>Интернет-ресурсы</p> <p>Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания www. 100 menu. Ru</p> <p>Сборник рецептов мучных кондитерских изделий www. tsf 2000. ru</p> <p>Электронные книги по кулинарии www. dom-eknig.ru</p> <p>Электронная книга по кулинарии rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat ии</p>	2 2
--	--	--------

5.2. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в ММРК в соответствии с ПСССЗ

№ п/п	Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.
	Кабинеты:
1.	Иностранного языка;
2.	Математики;
3.	Экологических основ природопользования;
4.	Инженерной графики;
5.	Электротехники и электроники;
6.	Метрологии, стандартизации и сертификации (на базе МГТУ);
7.	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
8.	Основ экономики;
9.	Правовых основ в ;профессиональной деятельности;
10.	Охраны труда;
11.	Безопасности жизнедеятельности;
12.	Технологии приготовления пищи (на базе МГТУ);
13.	Организации обслуживания (на базе МГТУ);
14.	Оборудования (на базе МГТУ);
15.	Химии (на базе МГТУ);
16.	Методы исследования свойств сырья (на базе МГТУ);
17.	Товароведения (на базе МГТУ);
	Лаборатории:
1.	Технологии приготовления пищи (на базе МГТУ);
2.	Организации обслуживания(на базе МГТУ);
3.	Оборудования (на базе МГТУ);

4.	Химии (на базе МГТУ);
5.	Методы исследования свойств сырья (на базе МГТУ);
6.	Товароведения (на базе МГТУ)
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал;
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3.	Бассейн
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал;
2.	Актовый зал

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Управление воспитательным процессом в Мурманском морском рыбопромышленном колледже им. И.И. Месяцева осуществляет Управление воспитательной и социальной работы, администрация, органы студенческого самоуправления, которые совместными усилиями координируют взаимосвязь семьи и общественности по формированию комплекса социально-значимых профессионально-личностных качеств специалиста.

Определяющим документом организации воспитательной деятельности в колледже является Концепция воспитательной работы, разработанная на 2011-2015 годы. Данная Концепция составлена на основе приоритетных направлений «Государственной программы «Патриотическое воспитание граждан РФ на 2011 -2015 годы» и требований ФГОС СПО нового поколения, целью которых является формирование у обучающихся, наряду с профессиональными навыками и знаниями, мотивации к будущей профессии, коммуникативности, умения работать в команде и другие личностные компетенции.

В соответствии с общей целью, в качестве основных - в колледже приняты следующие направления воспитания студентов:

- Гражданско-патриотическое и правовое.
- Духовно-нравственное (художественно-эстетическое).
- Профессионально-трудовое.
- Военно-спортивное.
- Формирование здорового образа жизни.

6.1. Гражданско-патриотическое и правовое направление

Одним из важнейших направлений воспитания и развития у студентов гражданственности, уважения к человеку, любви к Родине, семье, патриотического и национального самосознания, является формирование социально-активных граждан России.

В этом направлении ведётся работа по гражданскому, правовому, патриотическому и политическому воспитанию. Реализация данного направления осуществляется посредством проведения следующих мероприятий:

- конкурс любительской фотографии «Я - студент», приуроченный ко Дню российского студенчества;
- литературная игра, посвященная году Литературы, в Центральной библиотеке по произведениям А.Азимова;
- «День молодого избирателя», встреча с председателем Центризбиркома;
- участие в мероприятии «Волонтерский корпус»;
- участие в городской военно – спортивной игре «Будущий воин»;
- «Урок памяти» на дисциплине «История», посвященный 70 – летию Победы в ВОв в рамках Всероссийской акции Памяти – книги, доклады, фотографии;
- участие в областном семинаре – тренинге «Толерантность как инструмент профилактики экстремизма в подростковой и молодежной среде» в ГАОУМОДОД «Лапландия»;
- подготовка и участие литературно – музыкальной композиции «А помнит мир спасенный?...» в Музее МГТУ;

- участие студентов в дискуссионном клубе «Гражданская смена»;
 - участие в субботнике, организованном МГСС по пути шествия колонны демонстрантов в честь Дня Победы;
 - участие в мероприятиях по торжественной встрече УПС «Седов» в Мурманске;
- Кроме мероприятий внутри колледжа студенты принимают массовое участие в городских, областных и Всероссийских мероприятиях посвященных празднованию победы в ВОВ: в праздничном шествии 9 мая, «Георгиевская ленточка», вечера встречи с ветеранами, экскурсии по местам боевой славы Мурманской области, организация литературно-театральных постановок.

6.2 Духовно-нравственное направление

Важное место в воспитании будущих специалистов и в становлении личности студентов колледжа отводит духовно-нравственному воспитанию, которое способствует приобретению положительных привычек, формированию характера, развитию инициативы, активной жизненной позиции и развитию творческих способностей.

Это направление работы включает в себя духовное, нравственное, этическое, художественно-эстетическое воспитание, которое сопровождается проведением в колледже таких мероприятий как:

- участие студентов колледжа в праздновании «Татьянинного дня», ДК им. Кирова.
- организация концерт, посвященный «Дню студента» силами студентов 1 курса колледжа; конкурс стенгазет.

Формирование традиций колледжа: празднование как знаменательных, так и общенациональных и светских праздников:

- День святого Валентина (конкурс стенгазет, концерт, ЗАГС);
- Интеллектуальная игра «Что? Где? Когда?» в рамках МГТУ;
- Игры КВН (городская лига, Кубок МГТУ)

6.3. Профессионально-трудовое направление

В процессе формирования конкурентоспособного и компетентного выпускника колледжа важнейшую роль играет профессионально-трудовое воспитание, сущность которого заключается в приобщении студентов к профессиональной деятельности.

Безусловно, что основная нагрузка по воспитанию любви к профессии лежит на преподавателях спецдисциплин, но фактически это воспитание начинается с момента поступления студента в колледж, путем формирования общего положительного отношения к труду и к его результатам.

Основными целями данного направления в колледже является воспитание уважения к труду и людям, воспитание бережливости, аккуратности и ответственности за результаты собственного труда.

В рамках этого направления, с целью приобщения студентов к общественно-полезному труду:

- в колледже организованы дежурство в общежитии, проверка санитарно – гигиенического состояния комнат студентов, проживающих в общежитии, контроль за поведением иногородних студентов, проживающих в общежитиях ММРК им. И.И.Месяцева;
- проводятся субботники, санитарные дни;
- участие студентов колледжа в благоустройстве учебных аудиторий,
- участие студентов колледжа в благоустройстве и озеленении прилегающей территории;

Для более полной реализации данного направления воспитательной работы в колледже систематически проводятся такие мероприятия как:

- неделя профориентационной работы, посещение студентами - выпускниками Политехнического колледжа кафедр МГТУ для дальнейшего обучения в ВУЗе;
- посещение выставки «Море. Ресурсы. Технологии - 2015» в конгресс – отеле «Меридиан»;
- открытая лекция «Школа грамотного потребителя»;
- встреча с представителями Сбербанка РФ в рамках профориентационной работы;
- посещение студентами выпускных курсов «Ярмарки вакансий»,
- участие в ток-шоу «Карьерная траектория: горячий стул»,
- сбор информации о трудоустройстве выпускников.

6.4. Военно-спортивное направление

Основными целями данного направления в колледже является физическое воспитание студентов допризывного и призывного возраста. Большую воспитательную роль играет создание в колледже спортивных секций:

- мини-футбол;
- волейбол;
- баскетбол;
- плавание.

Участие в соревнованиях:

- участие в Спартакиаде среди спортивных клубов (коллективов физической культуры) учреждений среднего специального образования Мурманской области;
- участие в Спартакиаде МГТУ;
- чемпионат МГТУ по шахматам;
- соревнования по пулевой стрельбе среди сотрудников, студентов, курсантов МГТУ в честь дня защитника Отечества;
- по гиревому спорту в зачет Спартакиады МГТУ

Участие в соревнованиях по пулевой стрельбе среди сотрудников, студентов, курсантов МГТУ в честь 70 – летия со дня Победы

Ежегодно студенты колледжа участвуют в чемпионатах МГТУ по бадминтону среди сборных команд факультетов в зачет Спартакиады, по настольному теннису, по мини – футболу на Кубок ректора МГТУ, по перетягиванию каната, по шахматам в зачет Спартакиады МГТУ, по волейболу в зачет Спартакиады МГТУ,

6.5. Формирование здорового образа жизни

С целью профилактики здорового образа жизни в колледже производится сбор данных о флюорографическом обследовании студентов для мед. пункта МГТУ.

Постоянно ведётся работа по профилактике правонарушений с приглашением специалистов по делам несовершеннолетних и защите их прав, сотрудников УВД, участковых инспекторов, работников прокуратуры.

Студенты постоянно принимают участие в городских акциях против курения, алкоголя, наркотиков, ВИЧ-инфекции.

Проблемы профилактики здорового образа жизни постоянно освещаются на родительских собраниях и классных часах.

7. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ по специальности

В соответствии с ФГОС СПО, оценка результатов освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии с положением «О формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ММРК им. И.И.Месяцева ФГБОУ ВПО «МГТУ» (Стандарт организации), Положением «О текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВПО МГТУ» (Стандарт Организации).

Нормативно-методическое обеспечение итоговой аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии с требованиями Положения: «Государственная итоговая аттестация выпускников ММРК им. И.И.Месяцева ФГБОУ «МГТУ» (Стандарт организации)» и Положения «Общие требования к выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной работы»(Стандарт организации)».

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по специальности

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ соответствующая ЦК создает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды могут включать: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

7.2. Государственная итоговая аттестация обучающихся

Государственная итоговая аттестация выпускника среднего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы, в соответствии с Положением «Общие требования к выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной работы».

Оценка индивидуальных образовательных достижений обучающегося по результатам текущего контроля, промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
	балл (отметка) вербальный аналог
90 -н 100	5 (отлично)
80 - 89	4 (хорошо)
70 - 79	3 (удовлетворительно)
МЕНЕЕ 70	2 (неудовлетворительно)

8. Этапы и порядок освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

В данном разделе приводятся требования к этапам и порядку освоения обучающимися ППССЗ по циклам УП и курсам обучения. Требования данного раздела доводятся до обучающихся не позднее чем через два месяца от начала учебного года освоения ППССЗ специальности.

Освоение ППССЗ по специальности:

- на базе основного общего образования производится на протяжении 3 лет 10 месяцев, которые разбиты на шесть этапов;

- на базе среднего (полного) образования производится на протяжении 2 лет 10 месяцев, которые разбиты на 5 этапов, освоение ППССЗ начинается со второго этапа.

Этапы и порядок освоения Программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Номер этапа	Год освоения ОПОП	Недели учебного плана
Первый год		
Первый	Теоретическое обучение	с 1 по 43 недели
Второй год		
Второй	Теоретическое обучение	с 1 по 11 недели
Второй	Практическое обучение	с 12 по 17 недели
Третий	Теоретическое обучение	с 20 по 33 недели
Третий	Практическое обучение	с 34 по 42 недели
Третий год		
Четвертый	Теоретическое обучение	с 3 по 16 недели
Четвертый	Практическое обучение	17 неделя
Пятый	Теоретическое обучение	с 20 по 37 недели
Пятый	Практическое обучение	с 37 по 47 недели
Четвёртый год		
Пятый	Теоретическое обучение	с 1 по 15, 17 недели
Пятый	Практическое обучение	16 неделя
Шестой	Теоретическое обучение	20 по 31, 33 недели
Шестой	Практическое обучение	34 по 37 недели

Первый этап - теоретическое обучение включает в себя изучение следующих учебных дисциплин (УД), профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК):

№ п/п	Наименование УД, ПМ, МДК,	Кол-во час.	Формы промежут. аттест.
1	ОУД.01 Русский язык и литература	195	к/р, Э
2	ОУД.02 Иностранный язык	117	ДЗ, ИО.
3	ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	156	Э, ИО
4	ОУД.04 История	117	ДЗ, ИО
5	ОУД.05 Физическая культура	117	ДЗ, ИО
6	ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности	70	ДЗ, ИО
7	ОУД.07 Физика	97	ДЗ, ИО
8	ОУД.08 Обществознание (включая экономику и право)	108	ДЗ, ИО
9	ОУД.09 География	72	ДЗ
10	ОУД.10 Экология	36	ДЗ
11	ОУД.11 Информатика	100	Э, ИО
12	ОУД.12 Биология	72	ДЗ
13	ОУД.13 Химия	108	ДЗ, ИО
14	УД 01 История родного края	39	ДЗ
ИТОГО:		2489	

Второй этап - теоретическое обучение включает в себя изучение следующих учебных дисциплин (УД), профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК):

№ п/п	Наименование УД, ПМ, МДК,	Кол-во час.	Формы промежут. аттест.
3 семестр			
1	ОГСЭ.03 Иностранный язык	22	ДЗ
2	ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи	48	ИО
3	ОГСЭ.06 Физическая культура	22	ДЗ
4	ЕН.01 Математика	60	ДЗ
5	ЕН.03 Химия	68	Э, ИО
6	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	80	ДЗ
7	ОП.08 Охрана труда	60	ДЗ
8	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	36	Э
4 семестр			
1	ОГСЭ.01 Основы философии	48	ИО
2	ОГСЭ.02 История	48	ИО
3	ОГСЭ.03 Иностранный язык	26	ДЗ
4	ОГСЭ.06 Физическая культура	26	ДЗ
5	ЕН.03 Химия	52	Э, ИО
6	ОП.05 Метрология и стандартизация	48	ДЗ
	ОП.09 Документационное обеспечение профессиональной	48	ИО

	деятельности		
7	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	84	Э
	ИТОГО	776	

Третий этап - практическое обучение:

УП Учебная практика производится в течении шести учебных недель в производственных цехах столовой МГТУ.

УП Учебная практика производится в течение девяти учебных недель в производственных цехах столовой МГТУ.

По итогам учебной практики обучающийся обязан предоставить отчёт о прохождении практики и сдать экзамен.

Четвертый этап - теоретическое обучение включает в себя изучение следующих учебных дисциплин (УД), профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК):

№ п/п	Наименование УД, ПМ, МДК,	Кол-во час.	Формы промежут. аттест.
	5 семестр		
1	ОГСЭ.03 Иностранный язык	30	ДЗ
2	ОГСЭ.06 Физическая культура	30	ДЗ
3	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья	90	Э
4	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	54	ДЗ
5	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	100	ДЗ
6	ОП.11 Инженерная графика	32	ИО
7	ОП.12 Товароведение продовольственных товаров	74	Э, ДЗ
8	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	52	Э
9	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	42	Э
	6 семестр		
1	ОГСЭ.03 Иностранный язык	30	ДЗ
2	ОГСЭ.06 Физическая культура	30	ДЗ
3	ОП.02 Физиология питания	60	ДЗ
4	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	46	ИО
5	ОП.12 Товароведение продовольственных товаров	66	ДЗ
6	ОП.14 Экономика отрасли	60	ИО
7	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	164	Э
8	МДК.07.01 Профессиональная подготовка повара	36	Э
9	МДК 08.02 Оборудование предприятий общественного питания	48	Э
	ИТОГО:	1044	

Пятый этап - практическое обучение:

УП Учебная практика производится в течении двух недель в учебной лаборатории на базе МГТУ.

ПП Производственная практика производится в течение девяти учебных недель на предприятиях общественного питания города, согласно договоров.

По итогам производственной практики обучающийся обязан предоставить отчёт о прохождении производственной практики и сдать экзамен.

Шестой этап - теоретическое обучение включает в себя изучение следующих учебных дисциплин (УД), профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК):

№ п/п	Наименование УД, ПМ, МДК,	Кол-во час.	Формы промежут. аттест.
7 семестр			
	ОГСЭ.03 Иностранный язык	30	ДЗ
1	ОГСЭ.06 Физическая культура	30	ДЗ
2	ЕН.02 Экологические основы природопользования	32	ДЗ
3	ОП.10 Бухгалтерский учет в общественном питании	92	ДЗ
4	ОП.15 Безопасность жизнедеятельности	68	ДЗ
5	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	54	Э
6	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	76	ДЗ, Э
7	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	50	Э
8	МДК.08.01 Организация обслуживания	18	ДЗ
9	МДК.08.02 Оборудование предприятий общественного питания	24	ДЗ
10	МДК.08.03 Исследование сырья и технологий зарубежных стран	66	ДЗ
8 семестр			
	ОГСЭ.03 Иностранный язык	24	ДЗ
1	ОГСЭ.05 Технология трудоустройства	32	З
2	ОГСЭ.06 Физическая культура	24	ДЗ
3	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	48	З
4	ОП.13 Организация работы предприятия общественного питания	62	Э
5	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	92	Э
6	МДК.06.01 Управление структурным подразделением	86	ДЗ

7	МДК.08.01 Организация обслуживания	64	3
	ИТОГО:	972	

По окончании освоения шестого этапа обучающийся должен сдать экзамены (квалификационные) по:

- ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции.
- ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции.
- ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов
- ПМ.06. Организация работы структурного подразделения
- ПМ.07. Профессиональная подготовка повара 3 разряда
- ПМ.08. Организация обслуживания, оборудования и качества услуг в общественном питании

Седьмой этап

УП Учебная практика производится в течении двух недель в учебной лаборатории на базе МГТУ.

ПП - прохождение преддипломной практики на протяжении четырёх недель с целью подбора материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

Восьмой этап - Государственная итоговая аттестация

9. Дополнительные материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускников

ММРК им. И.И.Месяцева осуществляет регулярную проверку хода разработки и содержания основных образовательных программ и УМК, а также их реализации, включая проверку внешними экспертами.

Для оценки качества подготовки выпускников АМРТ на постоянной основе взаимодействует с работодателями, представителями рынка труда и другими организациями, что подтверждается письмами, договорами с организациями-работодателями, отзывами работодателей.

Обучающиеся ММРК им. И.И.Месяцева принимают участие в процедурах оценки качества образовательных программ, что подтверждается результатами анкетирования обучающихся о качестве образовательного процесса, отчетом по результатам опроса обучающихся.

В ММРК им. И.И.Месяцева осуществляется сбор, анализ информации о качестве образовательных программ, которое оценивается на основе: результатов анкетирования первокурсников и выпускников, сбора отзывов от предприятий - работодателей, сбора и систематизации благодарственных писем, анализа претензий работодателей.

В ММРК им. И.И.Месяцева внедряется система менеджмента качества, в рамках которой разработаны стандарты организации, направленные на обеспечение качества образовательного процесса, в том числе:

- Положение «Программа подготовки специалистов среднего звена подготовки по специальности ММРК им. И.И.Месяцева ФГБОУ ВПО «МГТУ» (Стандарт организации)»;

Квалификация преподавательского состава (ПС) обеспечивается следующими мероприятиями:

- повышением квалификации ПС (не реже одного раза за пять лет, в соответствии с планом повышения квалификации);
- профессиональной переподготовкой для получения дополнительной квалификации.

Преподаватели обладают умением и опытом, а также достаточной полнотой знаний преподаваемой учебной дисциплины, которые необходимы для эффективной передачи знаний обучающимся, что подтверждается дипломами об образовании и квалификационными документами по соответствующему профилю. Полнота знания и понимания преподавательским составом преподаваемого предмета также подтверждается результатами независимых проверок Рособрнадзора обучающихся и результатами текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся.

Анализ качества преподавания в ММРК им. И.И.Месяцева проводится путем оценки результатов контроля учебного процесса, рейтинга преподавателей, повышения квалификации ПС, опроса обучающихся о качестве, взаимопосещений занятий ПС.

В ППССЗ специальности вносятся следующие изменения в _____ учебном
году:

1.

2.

3.

ППССЗ пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании цикловой комиссии
_____ для реализации в _____ учебном
году

Протокол от _____ № _____