

Департамент образования и науки Тюменской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменской области  
«Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

**Рассмотрено**  
на заседании  
педагогического совета

Протокол № 34  
от 31 августа 2015 года

**Утверждено**  
Приказ директора  
ГАПОУ ТО «Тюменский  
техникум индустрии  
питания, коммерции и  
сервиса»  
№ 420/01-01  
от 31 августа 2015 года

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности среднего профессионального образования**

**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
(базовой подготовки)

**Квалификация:**  
Техник-технолог

**Форма обучения:**  
очная

**Срок получения образования**  
3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 г. Регистрационный N 33234).

**Эксперт:** С.Л. Усасовцев директор ООО "Атом-Агро"

подпись

МП

**Разработчики:**

ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>5</b>
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	5
1.2.	Нормативный срок освоения программы	6
<b>2.</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>7</b>
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности	7
2.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции	7
2.3.	Специальные требования	9
<b>3.</b>	<b>ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА</b>	<b>10</b>
3.1.	Рабочий учебный план	10
3.2.	Календарный учебный график	15
3.3.	Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	16
<b>4.</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>17</b>
4.1.	Учебно-методическое и информационное обеспечение	17
4.2.	Кадровое обеспечение	17
4.3.	Материально-техническое обеспечение	17
4.4.	Организация практики	17
<b>5.</b>	<b>ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>20</b>
5.1.	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	20
5.2.	Организация государственной итоговой аттестации выпускников	20

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1.	Рабочий учебный план
Приложение 2.	Календарный учебный график
	Рабочие программы:
Общеобразовательная подготовка	
Приложение 3.	ОУД.01 Русский язык и литература
Приложение 4.	ОУД.02 Иностранный язык
Приложение 5.	ОУД.3 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия (профиль)
Приложение 6.	ОУД.4 История
Приложение 7.	ОУД.5 Физическая культура
Приложение 8.	ОУД.6 ОБЖ
Приложение 9.	ОУД.07 Информатика (профиль)
Приложение 10.	ОУД.08 Физика
Приложение 11.	ОУД.09 Химия (профиль)
Приложение 12.	ОУД.10 Обществознание (вкл.экономику и право)
Приложение 13.	ОУД.15 Биология
Профессиональная подготовка	
Приложение 14.	ОГСЭ.01 Основы философии
Приложение 15.	ОГСЭ.02 История
Приложение 16.	ОГСЭ.03 Иностранный язык
Приложение 17.	ОГСЭ.04 Физическая культура
Приложение 18.	ЕН.01 Математика
Приложение 19.	ЕН.02 Экологические основы природопользования
Приложение 20.	ЕН.03 Химия
Приложение 21.	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Приложение 22.	ОП.02 Физиология питания

Приложение 23.	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
Приложение 24.	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
Приложение 25	ОП.05	Метрология и стандартизация
Приложение 26	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
Приложение 27	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Приложение 28.	ОП.08	Охрана труда
Приложение 29.	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
Приложение 30.	ОП.10	Предпринимательская деятельность
Приложение 31.	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Приложение 32.	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
Приложение 33.	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
Приложение 34.	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приложение 35.	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
Приложение 36.	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
Приложение 37.	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Кондитер
Приложение 38.	ПМ.08	Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных кухонь
Приложение 39.		Программа учебной практики
Приложение 40.		Программа производственной практики
Приложение 41.		Рабочая программа преддипломной практики
Приложение 42.		Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 43.		Сведения о профессиональной компетентности педагогических кадров
Приложение 44.		Справка о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов
Приложение 45.		Справка о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования» (ред. от 29.12.2012 г.);
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 30.07.2013 г. № 29200);
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 26.12.2013 г. № 30861);
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355» (зарегистрирован в Минюст России от 08.07.2014 г. № 34861);
6. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. N 384 (зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234);
7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 14.06.2013 г. № 28785);
8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 01.11.2013 г. № 30306);
9. Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СПО (методические рекомендации), разработанная ФИРО в 2014 г.
10. Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;
11. Макеты программ профессиональных модулей и учебных дисциплин:
  - а) разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на

основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009г.).

б) разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.);

12. Примерная программа по учебной дисциплине «Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту», утвержденная Департаментом образования и науки Тюменской области в 2011 г.
13. Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности», разработанная НОУ ДПО «Институт предпринимательства Уральского Федерального округа», утверждена Департаментом образования и науки Тюменской области в 2010 г.
14. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94).
15. Устав ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», утвержденный приказом директора Департамента образования и науки Тюменской области от 01.06.2016 № 487/ОД; принят на Общем собранием работников и обучающихся, протокол от 10.05.2016 № 4.
16. Локальные нормативные акты техникума.

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Сроки получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Срок получения СПО по программе подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования увеличивается не более чем на 1,5 года.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

#### **Область профессиональной деятельности выпускников:**

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

#### **Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

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:

#### **ВПД 1. 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.

#### **ВПД 2. 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.

**ВПД 3. 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.

**ВПД 4. 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.

**ВПД 5. 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.

**ВПД 6. 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.

**ВПД 7. Выполнение работ по профессии Кондитер**

*ПК 7.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.*

*ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.*

*ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.*

*ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.*

*ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.*

*ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты, и пирожные.*

*ПК 7.7. Готовить варенье, повидло, джемы, мармелад и цукаты из фруктов и ягод.*

*ПК 7.8. Готовить и оформлять изделия пониженной калорийности.*

**ВПД 8. Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных кухонь**

*РК 8.1 Организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь.*

*РК 8.2 Осуществлять современное оформление и дизайн национальных блюд, кондитерских изделий*

## **2.3. Специальные требования**

### **2.3.1. Региональные компетенции выпускника**

*РК 01 Применять энергоэффективные и энергосберегающие технологии в производстве и быту*

*РК 02. Осуществлять предпринимательскую деятельность с учетом региональных особенностей.*

*РК 03 Проводить маркетинговые исследования с учетом специфики региона*

*РК 04. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога.*



*РК 05. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных.*

*РК 06. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из дичи.*

*РК 8.1 Организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь.*

*РК 8.2 Осуществлять современное оформление и дизайн национальных блюд, кондитерских изделий*

### **2.3.2. Рабочая квалификация**

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по ППСЗ, осваивают профессию рабочего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования, в соответствии с ФГОС по специальности.

После изучения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии Кондитер студентам присваивается рабочая квалификация «Кондитер».

### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

#### 3.1. Рабочий учебный план

При формировании учебного плана по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки на базе основного общего образования (Приложение 1) учитывались следующие нормы:

- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена;

- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов неделю;

- общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период (ФГОС СПО, п. 7.7).

Программа подготовки специалистов среднего звена (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.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

#### Структура программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающихся (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Коды формируемых компетенций
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	2106	1404	
	Обязательная часть учебных циклов ППССЗ	3078	2052	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	630	420	
	ОГСЭ.01. Основы философии		48	ОК 1 - 9
	ОГСЭ.02. История		48	ОК 1 - 9
	ОГСЭ.03. Иностранный язык		162	ОК 1-9

	ОГСЭ.04. Физическая культура	324	162	ОК 2, 3, 6
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный учебный цикл	312	208	
	ЕН.01. Математика			ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ЕН.02. Экологические основы природопользования			ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ЕН.03. Химия			ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2
П.00	Профессиональный учебный цикл	2136	1424	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	624	416	
	ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.02. Физиология питания			ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.03. Организация хранения и контроль			ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.04.			ОК 1 - 9

	Информационные технологии в профессиональной деятельности			ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.05. Метрология и стандартизация			ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности			ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга			ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.08. Охрана труда			ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	ОП.09. Безопасность жизнедеятельности		68	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ПМ.00	Профессиональные модули	1512	1008	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
ПМ.05.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
ПМ.06.	Организация работы структурного подразделения МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации			ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
	Вариативная часть учебных циклов ППССЗ (определяется образовательной организацией самостоятельно)	1296	864	
	Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ	4374	2916	
УП.00	Учебная практика	28 нед.	1008	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)			

ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4 нед.		
ПА.00	Промежуточная аттестация	5 нед.		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.		
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.		
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.		

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Содержание обязательной части ППССЗ разработано в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

Вариативная часть (30%) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования (ФГОС СПО, п.6.2). Содержание вариативной части разработано с учетом рекомендаций работодателей-социальных партнеров техникума, требований регионального рынка труда и Департамента образования и науки Тюменской области.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1296 часа максимальной учебной нагрузки/864 часов обязательных учебных занятий), использованы следующим образом:

Шифр	Дисциплина	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный учебный цикл		4	0	4
ЕН.02	Экологические основы природопользования	В соответствии с региональными требованиями организации-работодателя, отраженными в функциональной карте по специальности: <i>знать: региональные экологические проблемы; традиционные и новейшие технологические процессы утилизации пищевых отходов в регионе</i>	4	0	4
<b>П. 00 Профессиональный учебный цикл</b>					
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	В соответствии с региональными требованиями организации-работодателя, отраженными в функциональной карте по специальности: Формируемые	76	40	36

		региональные компетенции <i>РК 03 Проводить маркетинговые исследования с учетом специфики региона</i>			
ОП.08	Охрана труда	Формируемые региональные компетенции (РК): <i>РК 01 Применять энергоэффективные и энергосберегающие технологии в производстве и быту (Во исполнение Ф32 «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности» от 23.11.2009, № 261-ФЗ.</i>	48	32	16
<b>ПМ Профессиональные модули</b>					
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			54	36	18
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабриката в для сложной кулинарной продукции	Вариативные часы заведены с целью формирования дополнительных требований отраженных в проекте Профессионального стандарта «Повар» <b>Иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, <i>из моллюсков и ракообразных</i> , мяса и птицы, <i>из дичи</i> , блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, <i>из моллюсков и ракообразных</i> , мяса и птицы, <i>из дичи</i> , блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога; использования алкогольных напитков в приготовлении блюд.	54	36	18

		И соответствующих практическому опыту знаний и умений			
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			57	36	21
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	С целью формирования региональных компетенций, дополнительных требований, отраженных в проекте профессионального стандарте «Повар» и функциональной карте по специальности: <i>РК 04. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога. (ФК)</i> <i>РК 05. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных. (ПС)</i> <i>РК 06. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из дичи. (ПС.)</i>	57	36	21
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			98	72	26
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	С целью формирования дополнительных требований, отраженных в проекте профессионального стандарте «Кондитер» и с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» Формируемые умения: <i>готовить и оформлять фруктовые и низкокалорийные торты и пирожные;</i> <i>организовывать приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;</i> <i>проводить приготовление конфет погружным способом, корпусных конфет;</i>	98	72	26



		<i>проводить приготовление сложных композиций из шоколада;</i> <i>проводить приготовление сложных изделий из марципана;</i> <i>проводить приготовление сложных композиций из карамели;</i>			
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения			234	162	72
МДК 06.02	Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания	На основании требований региональных работодателей, отраженных в Функциональной карте по специальности: Формируемые умения: - <i>осуществлять организацию обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания с учетом региональных особенностей</i> - <i>определять вкусы и предпочтения гостей и рейтинг наиболее популярных вин, напитков и блюд</i>	118	80	38
МДК 06.03	Основы профессиональных коммуникаций	На основании требований региональных работодателей, отраженных в Функциональной карте по специальности: Формируемые умения: - <i>использовать речевые и этические нормы для общения в профессиональной деятельности</i>	72	50	22
МДК 06.04	Основы предпринимательской деятельности	<i>Формирование региональной компетенции РК 02. Осуществлять предпринимательскую деятельность с учетом региональных особенностей.</i> (На основании письма Департамента Образования и науки Тюменский области от 26.01.2009, № 342.)	44	32	12
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Кондитер»			494	324	170
МДК 7.1	Теоретическое обучение по рабочей профессии Кондитер	С учетом ФГОС СПО по специальности, в части перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОП в учебный план включён	494	324	170

		вариативный профессиональный модуль Выполнение работ по профессии Кондитер			
<i>ПМ.08 Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных кухонь</i>			231	162	69
МДК 08.01.	Организация технологического процесса приготовления блюд кухонь народов мира национальных блюд	Формируемые региональные компетенции: <i>РК 8.1 Организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК)</i>	156	108	48
МДК 08.02.	Современное оформление и дизайн блюд, кондитерских изделий	Формируемые региональные компетенции <i>РК 8.2 Осуществлять современное оформление и дизайн национальных блюд, кондитерских изделий (ФК)</i>	75	54	21

При формировании ППССЗ выполнение курсовой работы по междисциплинарному курсу МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

Учебная и производственная практики (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей (ФГОС СПО п.7.14). Преддипломная практика - 4 недели (144 часа) запланирована на 6 семестр.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные) определяются преподавателями в соответствии с особенностями учебной дисциплины, профессионального модуля (МДК).

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т. ч. введенных за счет вариативной части ППССЗ, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты за счет времени, отведенного на освоение учебной дисциплины, профессионального модуля, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 5 недель. В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель (4 недели - на подготовку ВКР, 2 недели - на защиту ВКР).

### 3.2. Календарный учебный график

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	120 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	34 нед.
Итого	199 нед.

Календарный учебный график составлен на основе ФГОС СПО с учетом нормативной обязательной, самостоятельной и максимальной недельной нагрузки.

### **3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей**

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложения 3-38) разработаны преподавателями техникума в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с учетом рекомендаций работодателей-социальных партнеров техникума, требований регионального рынка труда и Департамента образования и науки Тюменской области, рассмотрены на предметно-цикловых комиссиях и утверждены заместителем директора.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

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

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет (ширина канала-10 Мб/с).

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет (Приложение 44).

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

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

### **4.2. Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года (Приложение 43).

### **4.3. Материально-техническое обеспечение**

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации (Приложение 45). Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских  
и других помещений

#### **Кабинеты:**

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

#### **Лаборатории:**

химии  
метрологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены.

**Учебный кулинарный цех.**  
**Учебный кондитерский цех.**

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Учебные кабинеты, мастерские и лаборатории оснащены учебным, лабораторным, специализированным оборудованием, вычислительной техникой, необходимым комплектом программного обеспечения и информационно-образовательными ресурсами в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

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

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме и в организациях - социальных партнерах техникума, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

#### **4.4. Организация практики**

При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Порядок организации и проведения практики обучающихся определяется Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291.

Учебная практика проводится в учебных мастерских и лабораториях техникума либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность в соответствии с профилем подготовки обучающихся, и техникумом.

Программы практики (Приложения 39-41) разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Направление на практику оформляется приказом директора техникума с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. При прохождении практики на предприятиях, в учреждениях и организациях, работники которых подлежат обязательным медицинским осмотрам, обучающиеся перед началом и в период прохождения практики проходят медицинские осмотры.

Производственная практика проводится на предприятиях, соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между организацией и техникумом под руководством преподавателей профессионального цикла и руководителей предприятий.

## 5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности техникумом в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

### Конкретизированные требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям практическому опыту	Содержание дисциплины	Коды формируемых компетенций ОК/ПК
	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	В результате изучения обязательной/вариативной части учебного цикла обучающийся должен:	
ОГСЭ.01	Основы философии	<b>уметь:</b> ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; <b>знать:</b> основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и	ОК 1 - 9

		использованием достижений науки, техники и технологий	
ОГСЭ.02	История	<b>уметь:</b> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; <b>знать:</b> основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	ОК 1 - 9
ОГСЭ.03	Иностранный язык	<b>уметь:</b> общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; <b>знать:</b> лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;	ОК 1 - 9
ОГСЭ.04	Физическая культура	<b>уметь:</b> Физическая культура использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; <b>знать:</b> о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.	ОК 2, 3, 6
Математический и общий естественнонаучный цикл		В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:	
ЕН.01	Математика	<b>уметь:</b> решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности; <b>знать:</b> значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	<b>уметь:</b> анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; <b>знать:</b> принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы,	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

		<p>основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;  об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;  принципы и методы рационального природопользования;  методы экологического регулирования;  принципы размещения производств различного типа;  основные группы отходов, их источники и масштабы образования;  понятие и принципы мониторинга окружающей среды;  правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;  принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;  природоресурсный потенциал Российской Федерации;  охраняемые природные территории;  <i>региональные экологические проблемы;</i>  <i>традиционные и новейшие технологические процессы утилизации пищевых отходов в регионе</i></p>	
ЕН.03.	Химия	<p><b>уметь:</b>  применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;  описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;  проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  использовать лабораторную посуду и оборудование;  выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;  выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;  соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p><b>знать:</b>  основные понятия и законы химии;  теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;  понятие химической кинетики и катализа;  классификацию химических реакций и закономерности их протекания;  обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;  окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;  гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;  тепловой эффект химических реакций,  термохимические уравнения;  характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p>	<p>ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.3,  2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.4,  5.1 - 5.2</p>



		<p>свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;  дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;  роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  основы аналитической химии;  основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  методы и технику выполнения химических анализов;  приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>	
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		В результате изучения обязательной/вариативной части учебного цикла обучающийся должен:	
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p><b>уметь:</b>  использовать лабораторное оборудование;  определять основные группы микроорганизмов;  проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;  соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p><b>знать:</b>  основные понятия и термины микробиологии;  классификацию микроорганизмов;  морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;  роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  схему микробиологического контроля;  санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;  правила личной гигиены работников пищевых производств</p>	<p>ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.3,  2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.4,  5.1 - 5.2,  6.1 - 6.5</p>
ОП.02.	Физиология питания	<p><b>уметь:</b>  проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</p> <p><b>знать:</b>  роль пищи для организма человека;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;  физико-химические изменения пищи в процессе</p>	<p>ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.3,  2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.4,  5.1 - 5.2,  6.1 - 6.5</p>

		<p>пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  понятие рациона питания;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;  методики составления рационов питания</p>	
ОП.03.	<p>Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<p><b>уметь:</b>  определять наличие запасов и расход продуктов;  оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;  проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;  <b>знать:</b>  ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  общие требования к качеству сырья и продуктов;  условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;  методы контроля качества продуктов при хранении;  способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  виды снабжения;  виды складских помещений и требования к ним;  периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;  методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  правила оценки состояния запасов на производстве;  процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p>	<p>ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.3,  2.1 -2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.4,  5.1 - 5.2,  6.1 - 6.5</p>
ОП.04.	<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>уметь:  использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;  использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;  применять компьютерные и телекоммуникационные</p>	<p>ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.3,  2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.4,  5.1 - 5.2,  6.1 - 6.5</p>

		<p>средства;          знать:          основные понятия автоматизированной обработки информации;          общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;          состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;          методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;          базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;          основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>	
ОП.05.	Метрология и стандартизация	<p><b>уметь:</b>          применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;          оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;          использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;          приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;  <b>знать:</b>          основные понятия метрологии;          задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;          формы подтверждения соответствия;          основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;          терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</p>	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	<p><b>уметь:</b>          использовать необходимые нормативные правовые акты;          защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;          анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;  <b>знать:</b>          основные положения Конституции Российской Федерации;          права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;          понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;          законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;          организационно-правовые формы юридических лиц;          правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;          права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;          порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;</p>	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

		<p>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;  право социальной защиты граждан;  понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;  виды административных правонарушений и административной ответственности;  механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</p>	
ОП.07	<p>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p>	<p><b>уметь:</b>  рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;  применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;  анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;  <i>выявлять особенности маркетинговой деятельности в предприятиях общественного питания Тюменской области</i>  <i>выявлять ключевые принципы и элементы маркетинга с учетом региона в предприятиях общественного питания</i>  <i>анализировать рекламные продукты с учетом региона в предприятиях общественного питания;</i>  <b>знать:</b>  основные положения экономической теории;  принципы рыночной экономики;  современное состояние и перспективы развития отрасли;  роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;  механизмы ценообразования на продукцию (услуги);  механизмы формирования заработной платы;  формы оплаты труда;  стили управления, виды коммуникации;  принципы делового общения в коллективе;  управленческий цикл;  особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;  сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;  формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации;  <i>особенности комплекса маркетинга, характерных для предприятий питания Тюменской области;</i>  <i>способы улучшения привлекательности предприятий питания в Тюменском регионе</i></p>	<p>ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.3,  2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 -4.4,  5.1 - 5.2,  6.1 - 6.5  РК 03  Проводит маркетинговые исследования с учетом специфики и региона.</p>
ОП.08.	<p>Охрана труда</p>	<p><b>уметь:</b>  выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;  проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  разъяснять подчиненным работникам (персоналу)</p>	<p>ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.3,  2.1 - 2.3,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.4,  5.1 - 5.2,  6.1 - 6.5;  РК 01  Применять энергоэффективные и энергосберегающ</p>

		<p>содержание установленных требований охраны труда; выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p><i>применять энергосберегающее торговое-технологическое оборудование;</i></p> <p><i>выполнять основные расчеты по энергосбережению предприятий, выбирать способы и критерии энергетической оптимизации, проводить экспресс-аудит;</i></p> <p><i>применять различные методы экономии энергии при использовании оборудования для приготовления кулинарной продукции</i></p> <p><b>знать:</b></p> <p>системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</p> <p><i>основные законодательно-нормативные документы РФ, Тюменской области по энергосбережению; традиционные и альтернативные виды энергии; правила рационального использования электрической и тепловой энергии; основные энергоэффективные и энергосберегающие технологии, применяемые в отрасли общественного питания</i></p>	<p><i>ие технологии в производстве и быту</i></p>
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	<p><b>уметь:</b></p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p><b>знать:</b></p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5</p>

		<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	
Профессиональные модули			
ПМ. 01	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабриката в для сложной кулинарной продукции МДК.01.01. Технология приготовления полуфабриката в для сложной кулинарной продукции</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, <i>из моллюсков и ракообразных</i>, мяса и птицы, <i>из дичи</i>, <i>блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога</i>;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, <i>из моллюсков и ракообразных</i>, мяса и птицы, <i>из дичи</i>, <i>блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога</i>;</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><i>использования алкогольных напитков в приготовлении блюд.</i></p> <p><b>уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, <i>из моллюсков и ракообразных</i>, мяса и птицы, <i>из дичи</i>, <i>блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога</i>;</p>	<p>ОК.1 - 9 ПК 1.1 - 1.3</p>

		<p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, <i>из моллюсков и ракообразных</i>, мяса и птицы, <i>из дичи, блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога</i>;</p> <p>классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, <i>моллюсков и ракообразных, дичи</i> и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, <i>блюд с проростками, блюд из моллюсков и ракообразных, блюд из дичи</i>;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, <i>из моллюсков и ракообразных</i>, мяса и птицы, <i>из дичи, блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога</i>;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p>	
--	--	---	--

		<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, <i>из моллюсков и ракообразных</i>, мяса и птицы, <i>из дичи</i>, <i>блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога</i>;</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, <i>моллюсков и ракообразных, из дичи</i>;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса, <i>моллюсков и ракообразных, дичи</i> в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд, <i>моллюсков и ракообразных, блюд из дичи</i>;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, <i>блюд с проростками, блюд из моллюсков и ракообразных, блюд из дичи</i>;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, <i>блюд с проростками, блюд из моллюсков и ракообразных, блюд из дичи</i>;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>	
ПМ. 02	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>МДК.02.01.</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p>	<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 2.1 - 2.3</p>



	<p>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; <b>уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; <b>знать:</b> ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное</p>	
--	---	---	--

		<p>использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>	
ПМ.03	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, <i>из моллюсков и ракообразных</i>, мяса и птицы, <i>из дичи</i>, <i>блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога</i>;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, <i>из моллюсков и ракообразных</i>, мяса и птицы, <i>из дичи</i>, <i>блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога</i>;</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><i>использования алкогольных напитков в приготовлении блюд.</i></p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4 <i>РК</i> 04. Организовать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога. (ФК) <i>РК</i> 05. Организовать и проводить</p>

		<p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, <i>из моллюсков и ракообразных</i>, мяса и птицы, <i>из дичи</i>, блюд <i>из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога</i>;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, <i>из моллюсков и ракообразных</i>, мяса и птицы, <i>из дичи</i>, блюд <i>из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога</i>;</p> <p>классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, <i>моллюсков и ракообразных, дичи</i> и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, <i>блюд с проростками, блюд из моллюсков и ракообразных, блюд из дичи</i>;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, <i>из моллюсков и ракообразных</i>, мяса и птицы, <i>из дичи, блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога</i>;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p>	<p><i>вление сложных блюд из моллюсков и ракообразных.</i></p> <p><i>(ПС)</i></p> <p><i>РК 06.</i></p> <p><i>Организовать и проводить приготовление сложных блюд из дичи.</i></p> <p><i>(ПС.)</i></p>
--	--	--	---

		<p>привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, <i>из моллюсков и ракообразных</i>, мяса и птицы, <i>из дичи</i>, <i>блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога</i>;</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, <i>моллюсков и ракообразных, из дичи</i> ;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса, <i>моллюсков и ракообразных, дичи</i> в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд, <i>моллюсков и ракообразных, блюд из дичи</i>;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, <i>блюд с проростками, блюд из моллюсков и ракообразных, блюд из дичи</i>;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, <i>блюд с проростками, блюд из моллюсков и ракообразных, блюд из дичи</i>;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>	
ПМ.04	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкостучных кондитерских изделий;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкостучных кондитерских изделий;</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4</p>

	<p>изделий МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p><b>уметь:</b>  органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>В том числе вариативная часть рабочей программы обоснована формированием вариативных умений <i>готовить и оформлять фруктовые и низкокалорийные торты и пирожные; организовывать приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; проводить приготовление конфет погружным способом, корпусных конфет; проводить приготовление сложных композиций из шоколада; проводить приготовление сложных изделий из марципана; проводить приготовление сложных композиций из карамели;</i></p> <p><b>знать:</b>  ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления</p>	
--	---	--	--

		<p>сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных изделий и хлеба;  технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;  требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  актуальное направление в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	
ПМ.05	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b>  расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;  приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;  оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;  контроля качества и безопасности готовой продукции;  <b>уметь:</b>  органолептически оценивать качество продуктов;  использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;  проводить расчеты по формулам;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p>	<p>ОК 1 - 9  ПК 5.1 - 5.2</p>

		<p>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; <b>знать:</b> ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	<p><b>иметь практический опыт:</b> планирования работы структурного подразделения (бригады);</p>	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5

	<p>МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации.  МДК.06.02. Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.  МДК.06.03. Культура речи и этика поведения специалиста  МДК.06.04. Основы предпринимательской деятельности.</p>	<p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);  принятия управленческих решений;  <b>уметь:</b>  рассчитывать выход продукции в ассортименте;  вести табель учета рабочего времени работников;  рассчитывать заработную плату;  рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  организовывать рабочие места в производственных помещениях;  организовывать работу коллектива исполнителей;  разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;  оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;  осуществлять организацию обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания с учетом региональных особенностей;  определять вкусы и предпочтения гостей и рейтинг наиболее популярных вин, напитков и блюд;  формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;  ставить цели в соответствии с бизнес-идеями,  решать организационные вопросы создания бизнеса;  начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации;  <b>знать:</b>  принципы и виды планирования работы бригады (команды);  основные приемы организации работы исполнителей;  способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации;  правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  формы документов, порядок их заполнения;  методику расчета выхода продукции;  порядок оформления табеля учета рабочего времени;  методику расчета заработной платы;  структуру издержек производства и пути снижения затрат;  методики расчета экономических показателей;  различия между языком и речью;  нормы русского литературного языка;  специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов и его основных жанров;  значение языковых и этических норм для достижения коммуникативных задач;  понятия, функции и виды предпринимательства;  правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства;  перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности;</p>	<p><i>РК 02. Осуществлять предпринимательскую деятельность с учетом региональных особенностей.</i></p>
--	--	--	--



		<i>методику бизнес-планирования</i>	
ПМ 07	<p>Выполнение работ по профессии Кондитер</p> <p>МДК.7.1 Теоретическое обучение по рабочей профессии Кондитер</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых изделий;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>-способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>	ПК 7.1-7.8
ПМ 08	<p>Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных кухонь.</p> <p>МДК 8.1. Технология приготовления блюд национальных кухонь.</p> <p>МД.8.2. Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>расчета массы сырья для приготовления блюд национальных кухонь;</li> <li>приготовления блюд национальных кухонь, с применением современных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>оформления и подачи блюд национальных кухонь;</li> <li>контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>использовать различные способы и приемы приготовления блюд национальных кухонь;</li> <li>проводить расчеты по формулам;</li> <li>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>выбирать варианты оформления блюд национальных кухонь;</li> <li>принимать решения по организации процессов приготовления блюд национальных кухонь;</li> </ul>	<p>РК.8.1 Организовать процесс приготовления блюд национальных кухонь.</p> <p>РК.8.2 Осуществлять современное оформление и дизайн блюд, кондитерских изделий</p>

		<p><i>выбирать способы сервировки и подачи блюд национальных кухонь;</i>  <i>оформлять документацию;</i>  <b>знать:</b>  <i>ассортимент блюд национальных кухонь;</i>  <i>специфику и отличительные особенности кухонь;</i>  <i>основные критерии оценки качества готовых блюд национальных кухонь;</i> <i>органолептический метод определения степени готовности и качества готовых блюд национальных кухонь;</i>  <i>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд национальных кухонь;</i>  <i>методы приготовления блюд национальных кухонь;</i>  <i>технология приготовления блюд национальных кухонь;</i>  <i>варианты оформления и технику декорирования блюд национальных кухонь;</i>  <i>актуальные направления в приготовлении блюд национальных кухонь;</i>  <i>сервировку и подачу блюд национальных кухонь;</i></p>	<p><i>национальных кухонь.</i></p>
--	--	---	------------------------------------

## **5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

К государственной итоговой аттестации (ГИА) допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план).

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

ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968.

Программа государственной итоговой аттестации (Приложение 42) разрабатывается ежегодно ведущей предметно-цикловой комиссией по специальности и утверждается директором техникума после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета.

Программа государственной итоговой аттестации определяет:

- вид государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- тематику и объем ВКР;
- необходимые материалы для выполнения ВКР;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.