

# МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Утверждаю



Первый заместитель Министра  
Образования Российской Федерации

А.Ф. Киселев

06 февраля 2002г.

регистрационный № 11-2711-Б

## ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

### ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

к минимуму содержания и уровню подготовки  
выпускников по специальности

#### **2711 Технология продукции общественного питания**

(базовый уровень среднего профессионального образования)

Квалификация — технолог

Вводится в действие с 1 сентября 2002 г.

Москва 2002

## **1. Общая характеристика специальности 2711 Технология продукции общественного питания**

1.1. Специальность 2711 Технология продукции общественного питания утверждена приказом Министерства образования Российской Федерации от 2 июля 2001г. № 2572 "Об утверждении государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. – Классификатора специальностей среднего профессионального образования".

1.2. Формы освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 2711 Технология продукции общественного питания:

очная,  
очно-заочная (вечерняя),  
заочная,  
экстернат

1.3. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности при очной форме обучения, образовательная база приема

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы при очной форме обучения:

на базе среднего (полного) общего образования - 2 года 10 месяцев;  
на базе основного общего образования - 3 года 10 мес<sup>х</sup>.

Абитуриент при поступлении должен иметь один из документов:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений;
- документ об образовании более высокого уровня.

1.4. Квалификация выпускника – технолог

1.5. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве технолога в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм.

---

<sup>х</sup> Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку специалистов на базе основного общего образования реализуют основную образовательную программу среднего (полного) общего образования с учетом профиля получаемого среднего профессионального образования.

### Основные виды деятельности технолога:

*производственно-технологическая* - оперативное планирование работы производства, разработка производственных программ и заданий; материально-техническое, метрологическое обеспечение технологических процессов; разработка, внедрение и обеспечение проведения технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания требуемого ассортимента и качества; обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов; выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов; обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды; составление планов размещения оборудования, технического оснащения, организации рабочих мест производственного персонала; разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; обеспечение техники безопасности на производственных участках;

*организационно-управленческая* - соблюдение действующего законодательства; учет, анализ и оценка хозяйственных результатов производственной и обслуживающей деятельности предприятий общественного питания; планирование и организация работы по предоставлению услуг общественного питания; анализ производственных ситуаций, конъюнктуры рынка, динамики и прогнозирования спроса на продукцию и услуги общественного питания; формирование ассортимента продукции и услуг общественного питания с учетом реального и прогнозируемого спроса; участие в разработке стратегии предприятия; принятие и осуществление управленческих и организационных решений, направленных на обеспечение рациональной организации рабочих мест и всего технологического процесса производства продукции; организация работы коллектива исполнителей; выбор оптимальных решений при планировании и проведении работ в условиях нестандартных ситуаций; управление ассортиментом и качеством продукции и услуг общественного питания; документальное и информационное обеспечение управления на предприятии; использование компьютерной техники в профессиональной деятельности; соблюдение этических норм поведения при обслуживании потребителей и в коллективе;

*контрольно-технологическая* - осуществление контроля за качеством продовольственного сырья, производственных процессов, готовой продукции и услуг общественного питания; осуществление контроля за соблюдением действующего законодательства, установленных требований нормативных и технологических документов, исполнительской дисциплины персонала, правил санитарии и гигиены, охраны труда; применение простейших методов контроля в условиях предприятий общественного питания, а также испытательных лабораторий; проведение контроля за соблюдением условий и сроков хранения и транспортировки продовольственного сырья и готовой продукции; проведение контрольных испытаний качества кулинарной продукции на соответствие требованиям нормативных документов; идентификация и

выявление фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, разработка мер предупреждения;

*опытно-экспериментальная* - проведение экспериментальных испытаний по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки; разработка новых видов кулинарной продукции, технологических процессов; проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых технологий и внедрению в производство новых видов продукции; разработка нормативной и технологической документации на новые виды продукции, технологические процессы.

**Выпускник должен уметь:**

применять действующее законодательство и нормативную базу по вопросам профессиональной деятельности; осуществлять планирование работы производства, составлять меню суточных рационов питания различных категорий потребителей; обеспечить рациональную и эффективную организацию технологического процесса производства и реализации готовой продукции, владеть практическими навыками приготовления кулинарной и кондитерской продукции; прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки, сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы; контролировать соблюдение норм закладки сырья, последовательность операций технологического процесса; производить необходимые технологические расчеты; разрабатывать новые виды продукции, нормативную и технологическую документацию на нее; обеспечивать оказание услуг с учетом запросов разных категорий потребителей; внедрять прогрессивные формы и методы обслуживания; осуществлять контроль качества сырья, готовой продукции, оказываемых услуг; выявлять дефектную продукцию, устанавливать и предотвращать причины ее возникновения; контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований на всех стадиях технологического процесса производства и реализации продукции; обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; идентифицировать продовольственное сырье, готовую продукцию, услуги; проводить анализ и оценку показателей производственно-хозяйственной деятельности предприятия и его структурных подразделений; составлять и оформлять документы по товарным, денежным, расчетным и другим операциям; проводить маркетинговые исследования, разрабатывать и применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта выпускаемой продукции; пользоваться профессиональными компьютерными программами; руководить трудовым коллективом, принимать рациональные управленческие решения; предотвращать и регулировать конфликтные ситуации; разрабатывать и осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний.

**Выпускник должен знать:**

действующее законодательство и нормативную базу профессиональной деятельности; организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания; организацию материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру, планирование и организацию производства, организацию труда персонала; порядок составления меню; классификацию, ассортимент, рецептуры, технологию приготовления,



требования к качеству и правила реализации кулинарной и кондитерской продукции; процессы, формирующие качество продукции; классификацию, требования к качеству, особенности, формы, средства и методы оказания услуг; особенности сертификации услуг общественного питания; виды, принцип работы, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования; основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии; технологические и потребительские свойства пищевых продуктов; основные экономические показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия; виды учета, бухгалтерский баланс, систему и взаимосвязь счетов, документацию хозяйственных операций, механизм ценообразования; маркетинговые подходы к разработке новой продукции, ценовую и сбытовую политику предприятий, методы изучения рынка, формирования спроса и стимулирования сбыта; функции, принципы, организацию, методы и стили управления, организацию принятия управленческих решений, документационное обеспечение управления; психологию личности и профессиональной деятельности; способы регулирования конфликтов; программное обеспечение профессиональной деятельности.

#### 1.6. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 2711 Технология продукции общественного питания, подготовлен:

- к освоению основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования повышенного уровня;
- к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования;
- к освоению родственной основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования по специальности 271200 Технология продуктов общественного питания в сокращенные сроки.

## 2. Требования к уровню подготовки выпускника по специальности 2711 Технология продукции общественного питания

### 2.1. Общие требования к образованности выпускника

**Выпускник должен:**

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- иметь представление о современном мире как духовной, культурной, интеллектуальной и экологической целостности; осознавать себя и свое место в современном обществе;
- знать основы Конституции Российской Федерации, этические и правовые нормы, регулирующие отношения человека к человеку, обществу и природе; уметь учитывать их при решении профессиональных задач;

- обладать экологической, правовой, информационной и коммуникативной культурой, элементарными умениями общения на иностранном языке;
- обладать широким кругозором; быть способным к осмыслению жизненных явлений, к самостоятельному поиску истины, к критическому восприятию противоречивых идей;
- быть способным к системному действию в профессиональной ситуации; к анализу и проектированию своей деятельности, самостоятельным действиям в условиях неопределенности;
- быть готовым к проявлению ответственности за выполняемую работу, способным самостоятельно и эффективно решать проблемы в области профессиональной деятельности;
- быть способным к практической деятельности по решению профессиональных задач в организациях различных организационно-правовых форм; владеть профессиональной лексикой;
- быть способным научно организовать свой труд, готовым к применению компьютерной техники в сфере профессиональной деятельности;
- быть готовым к позитивному взаимодействию и сотрудничеству с коллегами;
- быть готовым к постоянному профессиональному росту, приобретению новых знаний;
- обладать устойчивым стремлением к самосовершенствованию (самопознанию, самоконтролю, самооценке, саморегуляции и саморазвитию); стремиться к творческой самореализации;
- знать основы предпринимательской деятельности и особенности предпринимательства в профессиональной сфере;
- иметь научное представление о здоровом образе жизни, владеть умениями и навыками физического совершенствования.

## **2.2. Требования к уровню подготовки выпускника по дисциплинам**

***По общим гуманитарным и социально-экономическим дисциплинам***  
***Выпускник должен:***

### ***в области философии:***

- иметь представление о философских, научных и религиозных картинах мира, смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации;
- иметь представление об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей природной среды;
- иметь представление о роли науки, научного познания и его структуре, формах и методах, социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии;

### ***в области права:***

- знать основные положения Конституции Российской Федерации;

- иметь представление об основных отраслях права Российской Федерации;
- знать права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- уметь использовать необходимые нормативно-правовые документы;

***в области русского языка и культуры речи:***

- знать различия между языком и речью, функции языка как средства формирования и трансляции мысли;
- знать нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных деловых жанров;
- уметь строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- уметь анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
- уметь пользоваться словарями русского языка;

***в области иностранного языка:***

- владеть лексическим (1200-1400 лексических единиц) и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- обладать элементарными умениями общения на иностранном языке;

***в области физической культуры:***

- иметь представление о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; знать основы здорового образа жизни;
- уметь использовать физкультурно-спортивную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, самоопределения в физической культуре;

***в области социальной психологии:***<sup>X</sup>

- знать закономерности общения, социально-психологические феномены группы и общества, пути социальной адаптации личности;
- уметь пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

***в области экономики:***

- знать общие положения экономической теории;
- иметь представление об основах микро- и макроэкономики, экономической ситуации в стране и за рубежом, о денежно-кредитной и налоговой политике;
- уметь находить и использовать необходимую экономическую информацию;

---

<sup>X</sup> Требования к уровню подготовки выпускника по дисциплинам в области социальной психологии, экономики, социологии и политологии являются обязательными для выполнения только в случае освоения соответствующих дисциплин.

***в области социологии и политологии:***

- иметь представление о социологическом подходе в понимании закономерностей функционирования и развития общества и личности;
- иметь представление о социальной структуре, социальной мобильности, социальном взаимодействии и об основных социальных институтах общества;
- иметь представление о социальных движениях и других факторах социального изменения и развития;
- иметь представление о сущности власти, субъектах политики, политических отношениях и процессах (в России и в мире в целом).

***По математическим и общим естественнонаучным дисциплинам  
Выпускник должен:******в области математики:***

- иметь представление о роли и месте математики в современном мире, общности ее понятий и представлений;
- знать и уметь использовать математические методы при решении прикладных задач;
- уметь решать обыкновенные дифференциальные уравнения;

***в области информатики:***

- иметь представление об основных этапах решения задач с помощью ЭВМ, методах и средствах сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- иметь представление о программном и аппаратном обеспечении вычислительной техники, о компьютерных сетях и сетевых технологиях обработки информации, о методах защиты информации;
- знать основные понятия автоматизированной обработки информации, знать общий состав и структуру персональных ЭВМ и вычислительных систем;
- знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;
- уметь использовать изученные прикладные программные средства;

***в области экологических основ природопользования:***

- иметь представление о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- иметь представление об условиях устойчивого состояния экосистем и причинах возникновения экологического кризиса;
- иметь представление о природных ресурсах России и мониторинге окружающей среды;
- иметь представление об экологических принципах рационального природопользования;

***в области аналитической химии:***

- иметь представление о значении аналитической химии, о теории электролитической диссоциации, точности вычислений в количественном анализе;
- знать сущность методов качественного и количественного анализа; классификацию катионов и анионов; характеристику отдельных групп, важнейшие частные реакции;

- уметь применять методы количественного и качественного анализа при проведении техно-химического контроля;

***в области физической и коллоидной химии:***

- иметь представление о предмете, задачах, объектах и методах изучения физической и коллоидной химии;

- иметь представление об агрегатном состоянии вещества, типах химических связей, поверхностном натяжении и поверхностно-активных веществах и их использовании;

- иметь представление о дисперсных системах, пищевых продуктов как коллоидных системах, коллоидных растворах и грубодисперсных системах;

- знать законы термодинамики, термохимии, химическую кинетику и катализ, свойства растворов, поверхностные явления;

- знать важнейшие химические вещества, их коллоидное состояние и изменения при кулинарной обработке;

- уметь применять физико-химические методы анализа при контроле качества продукции, выявлять связь между физическими и химическими процессами, между строением и свойствами органических веществ, входящих в состав продуктов питания.

***По общепрофессиональным дисциплинам***

***Выпускник должен:***

***иметь представление:***

- о роли общепрофессиональных знаний в профессиональной деятельности;

- о нормативной базе деятельности предприятий общественного питания;

- о финансовой, кредитной и налоговой системах Российской Федерации, сущности денежного обращения;

- о маркетинге и его роли в деятельности предприятий общественного питания;

- об отечественном опыте документационного обеспечения управления;

***знать:***

- основные понятия и определения метрологии, стандартизации и сертификации;

- основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

- особенности сертификации услуг общественного питания;

- основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии;

- санитарно-гигиенические требования к персоналу, процессам производства, реализации и транспортировки готовой продукции, оказанию услуг;

- физиологические основы рационального питания, особенности питания различных категорий потребителей;

- классификацию, ассортимент, потребительские и технологические свойства, требования к качеству пищевых продуктов;

- объекты, субъекты, средства и методы маркетинга;



- ассортиментную, ценовую, сбытовую политику предприятия; стратегию маркетинга;
- порядок составления, оформления, регистрации и хранения документов;
- психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;
- психологию труда и профессиональной деятельности;
- психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций;
- основы профессиональной этики, речевой этикет;
- состав, функции и возможности использования специального программного обеспечения;
- счета бухгалтерского учета; структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документальное оформление учета на предприятии;
- порядок проведения и оформления инвентаризации;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги;

**уметь:**

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- применять основные правила и документы системы сертификации Российской Федерации;
- пользоваться средствами измерений;
- составлять меню, определять химический состав и калорийность суточных рационов питания для различных категорий потребителей;
- контролировать соблюдение правил личной гигиены, санитарно-гигиенических требований к персоналу, производству и реализации готовой продукции, оказанию услуг;
- распознавать ассортимент пищевых продуктов, определять качество сырья;
- осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов;
- собирать и анализировать маркетинговую информацию, проводить маркетинговые исследования;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по формированию спроса и стимулированию сбыта выпускаемой продукции;
- составлять и оформлять документы по основным видам своей профессиональной деятельности; вести деловую переписку;
- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности, психологически грамотно строить беседу;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- соблюдать этические нормы поведения;
- использовать компьютерную технику в режиме пользователя и специальное программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; проводить и оформлять инвентаризацию;
- составлять калькуляцию на реализуемую продукцию;

***в области правового обеспечения профессиональной деятельности:***

- иметь представление о правовом положении субъектов правоотношений в сфере профессиональной деятельности;
- знать права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- знать законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности;
- уметь защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством;
- уметь использовать правовую информацию в профессиональной деятельности;

***в области экономики отрасли:***

- иметь представление об основных аспектах развития отрасли, организации (предприятия) как хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- знать материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы отрасли и организации (предприятия), показатели их эффективного использования;
- знать механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях;
- знать методику разработки бизнес-плана;
- знать и уметь рассчитывать по принятой методологии основные экономические показатели деятельности организации (предприятия);

***в области менеджмента:***

- иметь представление о современном менеджменте;
- знать категории, функции, виды и психологию менеджмента;
- знать основы организации работы коллектива исполнителей;
- знать принципы делового общения в коллективе;
- знать информационное и техническое обеспечение процесса управления;
- знать особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- уметь управлять трудовым коллективом, принимать рациональные управленческие решения;

***в области безопасности жизнедеятельности:***

- знать принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;
- уметь организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- знать основы военной службы и обороны государства;
- иметь представление о медицинских знаниях;

***в области охраны труда:***

- знать особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии;

- знать общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
- знать причины возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;
- уметь проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;
- уметь использовать экобиозащитную и противопожарную технику.

### ***По специальным дисциплинам***

#### ***Выпускник должен:***

##### ***иметь представление:***

- о состоянии и перспективах развития общественного питания;
- об энерго- и ресурсосберегающих технологиях производства продукции общественного питания;

##### ***знать:***

- основные положения нормативной и технологической документации;
- этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции;
- способы кулинарной обработки; процессы, формирующие качество готовой продукции;
- классификацию, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления и правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарной и кондитерской продукции;
- основные этапы разработки новых видов продукции;
- назначение, особенности функционирования, классификацию предприятий общественного питания;
- отличительные особенности отдельных типов и классов, производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятий;
- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства;
- организацию труда и технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия;
- порядок реализации готовой продукции;
- требования к производственному персоналу;
- классификацию услуг общественного питания, общие требования к ним, порядок их предоставления;
- формы, методы, средства и организацию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания;
- требования к качеству услуг и обслуживающему персоналу;
- классификацию, устройство, назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, критерии выбора оборудования предприятий общественного питания;

- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения;
- методы контроля качества;
- особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
- виды фальсификации, методы обнаружения, меры предупреждения;

**уметь:**

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки;
- готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного качества;
- соблюдать нормы закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья;
- разрабатывать новые виды продукции;
- производить необходимые технологические расчеты;
- составлять и заключать договора на поставку товаров, осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства продукции;
- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов разных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;
- подбирать необходимое оборудование и эксплуатировать его с соблюдением правил безопасности;
- применять рациональные методы контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оказания услуг;
- идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию.

### **2.3. Требования к уровню подготовки выпускника по производственной (профессиональной) практике**

В процессе производственной (профессиональной) практики студент должен закрепить и углубить знания, полученные в процессе обучения, приобрести умения по всем видам профессиональной деятельности.

### **2.4. Требования к выпускнику по итогам освоения основной профессиональной образовательной программы**

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 2711 Технология продукции общественного питания выпускник должен быть готов к выполнению производственно-технологической, организационно-управленческой, контрольно-технологической, опытно-экспериментальной деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой.

**3. Требования к минимуму содержания основной профессиональной образовательной программы по специальности 2711 Технология продукции общественного питания**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, основные дидактические единицы	Всего часов максим. учебной нагрузки студента	В т.ч. часов обязат. учебных занятий
1	2	3	4
<b>ТО.Ф</b>	<b>Теоретическое обучение – дисциплины федерального компонента</b>	<b>3460</b>	<b>2694</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины<sup>х</sup></b>	<b>722</b>	<b>572</b>
<b>ОГСЭ.01</b>	<b>Основы философии:</b> предмет философии, основные вехи мировой философской мысли; природа человека и смысл его существования: человек и Бог; человек и космос; человек, общество, цивилизация, культура; свобода и ответственность личности; человеческое познание и деятельность; наука и ее роль; человечество перед лицом глобальных проблем		44
<b>ОГСЭ.02</b>	<b>Основы права:</b> право: понятие, система, источники; Конституция Российской Федерации – ядро правовой системы; Всеобщая декларация прав человека; личность, право, правовое государство; юридическая ответственность и ее виды; основные отрасли права: государственное, административное, гражданское, трудовое, семейное, уголовное; судебная система Российской Федерации; правоохранительные органы		32
<b>ОГСЭ.03</b>	<b>Русский язык и культура речи:</b> основные составляющие русского языка; язык и речь; специфика устной и письменной речи; понятие культуры речи; понятие о нормах русского литературного языка; виды норм; функциональные стили речи; специфика и жанры каждого стиля; лексика; использование в речи изобразительно-выразительных средств; лексические нормы; фразеология; типы фразеологических единиц, их использование в речи; лексикография; основные типы словарей; фонетика; основ-		56

<sup>х</sup> Цикл ОГСЭ включает в себя дисциплины ОГСЭ.01-ОГСЭ.05 в качестве обязательных дисциплин, дисциплины ОГСЭ.06-ОГСЭ.08 – в качестве дисциплин, устанавливаемых по усмотрению образовательного учреждения. Время, отведенное на дисциплины ОГСЭ.06-ОГСЭ.08, составляет 64 часа.



1	2	3	4
	ные фонетические единицы; фонетические средства языковой выразительности; орфоэпия; орфоэпические нормы русского литературного языка; понятие о фонеме; графика; позиционный принцип русской графики; орфография; принципы русской орфографии; морфемика; словообразовательные нормы; морфология; грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке; морфологические нормы; синтаксис; основные единицы синтаксиса; русская пунктуация; лингвистика текста		
<b>ОГСЭ.04</b>	<b>Иностранный язык:</b> основы общения на иностранном языке: фонетика, лексика, фразеология, грамматика; основы делового языка по специальности; профессиональная лексика, фразеологические обороты и термины; техника перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; профессиональное общение		158
<b>ОГСЭ.05</b>	<b>Физическая культура:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры; основы физического и спортивного самосовершенствования; профессионально-прикладная физическая подготовка		158
<b>ОГСЭ.06</b>	<b>Социальная психология:</b> социальная психология как наука, ее предмет и методы; типология и социально-психологические характеристики личности; социализация личности; межличностные отношения; психология общения: содержание, цели и средства общения, техника и приемы организации коммуникаций; группа как социально-психологический феномен: виды групп, групповая динамика и лидерство в группе, проблема эффективности групповой деятельности; природа конфликтов и пути их разрешения; человек и труд; человек как субъект труда; мотивы трудовой деятельности; психология профессий		

1	2	3	4
<b>ОГСЭ.07</b>	<b>Основы экономики:</b> экономика и ее основные проблемы; микро-экономика; ресурсы; механизмы рыночного ценообразования; конкуренция; экономические основы деятельности фирмы; антимонопольное регулирование; доходы населения; регулирование социально-экономических проблем; макроэкономика; структура экономики страны; финансы; денежно-кредитная и налоговая система; инфляционные процессы; безработица; проблемы экономического роста; микро- и макро-экономические проблемы российской экономики; международное разделение труда; мировой рынок товаров, услуг и валют; основы бизнеса		
<b>ОГСЭ.08</b>	<b>Основы социологии и политологии:</b> социология как наука, ее предмет и методы; общество как социокультурная система; социальные общности; социальные и этнонациональные отношения; социальные процессы, социальные институты и организации; личность: ее социальные роли и социальное поведение; социальная мобильность; социальные движения; социальные конфликты и способы их разрешения; предмет политологии; политическая власть и властные отношения; политическая система; субъекты политики; политическое сознание; политическая культура; мировая политика и международные отношения; социально-экономические процессы в России		64
<b>ОГСЭ.ДВ</b>	<b>Дисциплины по выбору студента, устанавливаемые образовательным учреждением</b>		60
<b>ЕН.00</b>	<b>Математические и общие естественнонаучные дисциплины</b>	362	250
<b>ЕН.01</b>	<b>Математика:</b> последовательности: виды, действия над ними, свойства и признаки сходимости, предельный переход в неравенствах; функции, предел функции, свойства непрерывных функций, точки разрыва; производные и дифференциалы, их применение к исследованию функций и приближенным вычислениям, численное интегрирование: методы, физическое и геометрическое приложение; дифференциальное уравнение: обыкновенное, с разделяющимися переменными, линейные; решение обыкновенных дифференциальных уравнений		40

1	2	3	4
<b>ЕН.02</b>	<b>Информатика:</b> автоматизированная обработка информации: основные понятия, технология; общий состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем; программное обеспечение вычислительной техники, операционные системы и оболочки; прикладное программное обеспечение; организация размещения, хранения и передачи информации; защита информации от несанкционированного доступа; антивирусные средства защиты информации; локальные и глобальные компьютерные сети, сетевые технологии обработки информации; прикладные программные средства: текстовые процессоры, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы; автоматизированные системы: понятие, состав, виды		60
<b>ЕН.03</b>	<b>Экологические основы природопользования:</b> особенности взаимодействия общества и природы; природоресурсный потенциал, принципы и методы рационального природопользования; размещение производства и проблема отходов; понятие мониторинга окружающей среды, экологическое регулирование, прогнозирование последствий природопользования; правовые и социальные вопросы природопользования; охраняемые природные территории; концепция устойчивого развития; международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды		32
<b>ЕН.04</b>	<b>Аналитическая химия:</b> задачи, значение; теория электролитической диссоциации; методы анализа вещества, условия их проведения; качественный анализ; классификация катионов и анионов; первая, вторая, третья и четвертая группы катионов; частные реакции катионов различных групп; системный ход анализа смеси катионов; анионы; анализ сухой соли: количественный анализ; классификация методов количественного анализа; гравиметрический (весовой) метод анализа; метод нейтрализации; теория индикаторов; методы окисления-восстановления; осаждения и комплексообразования; физико-химические методы анализа		60

1	2	3	4
<b>ЕН.05</b>	<b>Физическая и коллоидная химия:</b> задачи, значение; объекты и методы; физическая химия, основные понятия и законы термодинамики, термохимия; агрегатные состояния веществ, их характеристики, поверхностно-активные вещества, вязкость жидкостей; химическая кинетика и катализ, химическое равновесие; свойства растворов; поверхностные явления, адсорбция; коллоидная химия, дисперсные системы, их классификация, характеристика, использование; коллоидные растворы; золи, коагуляция золь; молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем; грубодисперсные системы; важнейшие органические вещества, используемые в технологии, растворы полимеров		58
<b>ОПД.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>1156</b>	<b>902</b>
<b>ОПД.01</b>	<b>Метрология, стандартизация и сертификация:</b> правовые основы, цели, задачи, принципы, объекты и средства, методы метрологии, стандартизации и сертификации; метрология: основные понятия и определения; метрологические службы, обеспечивающие единство измерений; государственный метрологический контроль и надзор; стандартизация: основные термины и определения в области стандартизации; структурные элементы стандартизации; международная и региональная стандартизация, Межгосударственная стандартизация в СНГ; Государственная система стандартизации Российской Федерации; сертификация: основные термины и определения в области сертификации; организационная структура сертификации; системы сертификации; порядок и правила сертификации продукции и услуг общественного питания; обязательная и добровольная сертификация; схемы сертификации		42
<b>ОПД.02</b>	<b>Микробиология, физиология питания, санитария:</b> основы микробиологии; классификация, морфология, физиология микроорганизмов; важнейшие микробиологические процессы; влияние условий внешней среды на микроорганизмы; распространение микроорганизмов в природе; патогенные микроорганизмы; микробиология важнейших пищевых продуктов; гигиена и санитария; личная и производст-		100

1	2	3	4
	<p>венная гигиена; пищевые заболевания и гельминтозы: причины возникновения, профилактика; гигиеническая характеристика факторов внешней среды, санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий, оборудованию, устройству и содержанию помещений, условиям транспортирования, приемки и хранения пищевых продуктов, к технологической обработке сырья, производству и реализации готовой продукции, оказанию услуг; санитарный надзор и санитарное законодательство; физиология питания; пищеварение, обмен веществ и энергии; пищевые вещества; рациональное питание, его физиологические принципы; дифференцированное питание различных групп населения; составление меню; особенности питания детей и подростков, диетического и лечебно-профилактического питания</p>		
<b>ОПД.03</b>	<p><b>Товароведение продовольственных товаров:</b> цели, задачи, ключевые понятия; общая классификация сырья и продовольственных товаров; состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров; пищевая ценность продуктов питания, свойства и показатели; оценка качества и хранение пищевых продуктов; консервирование продовольственного сырья; товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов: классификация и ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; оценка качества, использование в кулинарии, упаковка и маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения; потери: причины возникновения и пути их сокращения</p>		120
<b>ОПД.04</b>	<p><b>Маркетинг:</b> основные понятия; концепции рыночной экономики; составляющие элементы маркетинговой деятельности: цели, задачи, принципы, функции; объекты: нужда, потребности и спрос, их виды; субъекты; средства удовлетворения потребностей; жизненный цикл продукции; ценовая и сбытовая политика; методы изучения рынка, формирования спроса и стимулирования сбыта; маркетинговые исследования рынка; стратегия и планирование маркетинга; маркетинговая часть бизнес-плана</p>		58



1	2	3	4
<b>ОПД.05</b>	<b>Документационное обеспечение управления:</b> цели, задачи, значение, основные понятия; документы: классификация, носители, назначение, составные части; Государственная система документационного обеспечения управления (ГСДОУ); документирование управленческой деятельности; оформление документов; унифицированные системы организационно-распорядительной документации; характеристика и особенности оформления других видов документов; организация работы с документами; автоматизация процессов документационного обеспечения управления		48
<b>ОПД.06</b>	<b>Психология и этика профессиональной деятельности:</b> предмет, цели, задачи, основные понятия; психика человека; психические процессы и состояния; психические свойства личности, их проявления в профессиональной деятельности; взаимодействие в группе; психология общения; социально-ролевое общение в профессиональной деятельности; деловое общение; формы опосредованного общения в общественном питании; принципы ведения партнерской беседы; конфликты в профессиональной деятельности: объект, виды, причины возникновения, способы регулирования и предотвращения; психология труда и профессиональной деятельности; психологические требования к производственному и обслуживающему персоналу; этика: понятие, история, значение; профессиональная этика; этика общения; этикет: нормы и правила современного этикета; профессиональный и речевой этикет; понятие о деловом этикете		56
<b>ОПД.07</b>	<b>Информационные технологии в профессиональной деятельности:</b> основные задачи, принципы, методы и свойства информационных технологий; значение в организационной работе предприятия; использование в технологических процессах производства; поисковые системы; электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения; прикладные пакеты программ; интегрированные информационные системы в профес-		60

1	2	3	4
	<p>сиональной деятельности; проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ; выбор программного обеспечения для конкретного вида профессиональной деятельности; общие принципы, последовательность и правила работы с готовыми пакетами программ; настройка программного комплекса на конкретный вид деятельности; способы формирования исходных данных и обработка результатов в различных пакетах программ; работа с профессиональным пакетом программ</p>		
<b>ОПД.08</b>	<p><b>Бухгалтерский учет в общественном питании:</b>          сущность, задачи и функции; предмет и метод бухгалтерского учета, правовая и нормативная база бухгалтерского учета; особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; бухгалтерский баланс, система счетов бухгалтерского учета; документация хозяйственных операций, инвентаризация, учетные регистры; ценообразование в общественном питании; калькуляция на продукцию собственного производства; учет сырья, товаров и тары в кладовых, учет сырья на производстве и реализации продукции; учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети; учет расчетов по оплате труда; учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов; учет расходов (издержек обращения), доходов и финансовых результатов; учетная политика организации; бухгалтерская (финансовая) отчетность; основы финансовой, кредитной и налоговой системы</p>		120
<b>ОПД.09</b>	<p><b>Правовое обеспечение профессиональной деятельности:</b>          понятие правового регулирования производственных отношений; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; реорганизация, ликвидация и банкротство; правовое регулирование договорных отношений; трудовое право: Трудовой кодекс РФ; трудовой договор (контракт), порядок его заключения и основания прекращения; дисциплинарная и материальная ответственность работника; административные правонарушения и административ-</p>		48

1	2	3	4
	ная ответственность; защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров		
<b>ОПД.10</b>	<b>Экономика отрасли:</b> отрасль и рыночная экономика; особенности и перспективы развития отрасли; материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы отрасли; отраслевой рынок труда; управление отраслью; экономические показатели развития отрасли; организация (предприятие) как хозяйствующий субъект; формы организаций (предприятий), их производственная и организационная структура; инфраструктура организации; капитал и имущество организации (предприятия); основные и оборотные средства; трудовые ресурсы, эффективность и оплата труда; производственная программа и производственная мощность; издержки производства и обращения; себестоимость продукции и услуг; ценообразование; оценка эффективности деятельности организации; прибыль и рентабельность; финансирование и кредитование организации; инновационная и инвестиционная политика; внешнеэкономическая деятельность организации; экономический анализ и планирование; бизнес-план; методика расчета основных экономических показателей		80
<b>ОПД.11</b>	<b>Менеджмент:</b> цели и задачи управления организациями различных организационно-правовых форм; сущность и характерные черты современного менеджмента, история его развития; внешняя и внутренняя среда организации; цикл менеджмента: организация, планирование, мотивация и контроль; система методов управления; принятие решений; управление конфликтами и стрессами; руководство: власть и партнерство; самоменеджмент; стили управления; коммуникации; деловое и управленческое общение; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности		70
<b>ОПД.12</b>	<b>Безопасность жизнедеятельности:</b> общие сведения о чрезвычайных ситуациях; чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, природного и техногенного характера, их последствия; устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций; назначение и задачи гражданской обороны; организация защиты и жизнеобеспечения на-		68

1	2	3	4
	селения в чрезвычайных ситуациях; содержание и организация мероприятий по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; средства защиты; негативное воздействие на организм человека курения табака; основы военной службы: основы обороны государства; Вооруженные Силы Российской Федерации; боевые традиции, символы воинской чести; основы медицинских знаний		
<b>ОПД.13</b>	<b>Охрана труда:</b> воздействие негативных факторов на человека; идентификация травмируемых и вредных факторов; методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов, экобиозащитная техника; правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии; материальные затраты на охрану труда; особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности; производственный травматизм и заболеваемость		32
<b>СД.00</b>	<b>Специальные дисциплины</b>	<b>1220</b>	<b>970</b>
<b>СД.01</b>	<b>Технология продукции общественного питания:</b> теоретические основы технологии, основные понятия; технологический цикл, принципы; способы кулинарной обработки пищевых продуктов; классификация и ассортимент кулинарной продукции; процессы, формирующие качество продукции общественного питания; технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; технологические процессы приготовления кулинарной продукции; технология приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий; технология приготовления кулинарной продукции для диетического, лечебно-профилактического и школьного питания; требования к качеству, дефекты продукции, причины возникновения, способы устранения; режимы хранения и реализации готовой кулинарной продукции; технологические расчеты расхода сырья, выхода количества порций продукции, производственных рецептов; разработка новых видов продукции, основные этапы разработки; проведение исследований по подбору		382

1	2	3	4
	рецептуры, технологического режима, установлению показателей качества; ресурсо- и энергосберегающие технологии производства продукции		
<b>СД.02</b>	<b>Организация производства:</b> отраслевые особенности общественного питания; предприятие общественного питания: понятие, особенности деятельности, классификация, характеристика типов, нормативная база деятельности, размещение сети, состав функциональных групп помещений; производственная инфраструктура; сырьевая и материально-техническая база; организация снабжения, складского и тарного хозяйства; структура производства, производственный и технологический процессы; оперативное планирование работы производства; организация процессов производства продукции и работы основных производственных цехов; вспомогательные производственные помещения; реализация готовой продукции; производственный персонал: основные категории, требования; организация и нормирование труда		96
<b>СД.03</b>	<b>Организация обслуживания:</b> основные понятия; обслуживание: цели, задачи, правила, нормы, перспективы; услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, требования, характеристика; методы и формы обслуживания: классификация, отличительные особенности; торговые помещения, мебель, интерьер; материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания; этапы организации обслуживания; подготовительный этап; обслуживание потребителей в ресторанах: основной и завершающий этапы обслуживания; обслуживание приемов и банкетов; специальные виды услуг и формы обслуживания; услуги по организации обслуживания иностранных туристов; организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания; организация труда обслуживающего персонала		70
<b>СД.04</b>	<b>Оборудование предприятий общественного питания:</b> направления научно-технического прогресса в отрасли; общие сведения о структуре машин и механизмов, деталях машин, приме-		96



1	2	3	4
	няемых материалах; электросиловые аппараты; требования, предъявляемые к машинам и их структурам; классификация оборудования; характеристика отдельных групп механического, теплового, холодильного оборудования: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип действия, отличительные особенности отдельных типов, правила эксплуатации и техники безопасности, оценка эксплуатационных характеристик, критерии выбора		
<b>СД.05</b>	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания:</b> контроль качества: основные понятия, назначение, классификация, характеристика отдельных видов, критерии выбора, организация; правовая и нормативная база; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы контроля качества; порядок проведения контроля; правила отбора проб; фальсификация сырья и продукции; идентификация услуг общественного питания; испытательные лаборатории; контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков		44
<b>СД.06</b>	<b>Моделирование профессиональной деятельности:</b> цели; ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности; основные этапы решения задач, методика, последовательность, форма; межпредметные связи при моделировании профессиональной деятельности; основные технологические расчеты; информационное обеспечение моделирования профессиональной деятельности		32
<b>СД. ДС (ДВ).00</b>	<b>Дисциплины специализации, дисциплины по выбору студента, устанавливаемые образовательным учреждением</b>		250
<b>ТО.Р</b>	Теоретическое обучение – дисциплины национально-регионального (регионального) компонента	190	150
<b>ДФ.00</b>	<b>Дисциплины факультативные</b>	316	
<b>К</b>	<b>Консультации (на каждую учебную группу на весь период обучения)</b>	300	
<b>ТО.00</b>	<b>Всего часов теоретического обучения</b>	4266	2844

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 2711 Технология продукции общественного питания при очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

- |  |              |
|--|--------------|
| - теоретическое обучение, включая лабораторные и практические занятия, выполнение курсовых работ (курсовое проектирование) | 79 недель    |
| - производственная (профессиональная) практика   | 30/32 недели |
| - промежуточная аттестация   | 6 недель     |
| - итоговая государственная аттестация  | 6/4 недели   |
| - резерв времени образовательного учреждения   | 3 недели     |
| - каникулярное время   | 23 недели    |

**4. Общие требования к разработке основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающие реализацию образовательными учреждениями Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 2711 Технология продукции общественного питания**

**4.1. Общие положения**

4.1.1. Образовательное учреждение самостоятельно разрабатывает и утверждает основную профессиональную образовательную программу по специальности.

4.1.2. Основная профессиональная образовательная программа по специальности разрабатывается на основании Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 2711 Технология продукции общественного питания (далее – Государственные требования) и включает в себя требования к уровню подготовки выпускника, учебный план, программы учебных дисциплин, программу производственной (профессиональной) практики, программу итоговой государственной аттестации. При разработке учебного плана образовательное учреждение использует примерный учебный план по специальности. При формировании пояснений к учебному плану применяются положения данного раздела с учетом специфики организации образовательного процесса в конкретном образовательном учреждении.

4.1.3. Основная профессиональная образовательная программа по специальности в части теоретического обучения состоит из дисциплин федерального компонента (в том числе дисциплин по выбору студента), дисциплин национально-регионального (регионального) компонента, а также факультативных дисциплин и консультаций.

4.1.4. Содержание национально-регионального (регионального) компонента основной профессиональной образовательной программы по специальности (включая распределение по циклам дисциплин) устанавливается субъектом Российской Федерации или образовательным учреждением самостоятельно.

В случае введения субъектами Российской Федерации национально-регионального (регионального) компонента финансирование связанных с этим затрат на бесплатное обучение студентов производится за счет средств бюджетов соответствующих субъектов Российской Федерации; в остальных случаях финансирование осуществляется за счет средств Учредителей.

Объем времени, отведенный на дисциплины национально-регионального (регионального) компонента, может быть использован, в том числе и на увеличение объема времени на дисциплины федерального компонента.

4.1.5. Объем практической подготовки студента: производственная (профессиональная) практика, лабораторные и практические занятия, выполнение курсовых работ (курсовое проектирование) должен составлять 50-60% от общего объема времени, отведенного на теоретическое обучение и практику.

## **4.2. Требования к организации и обеспечению образовательного процесса**

### *4.2.1. Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса*

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими, как правило, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели специальных дисциплин, как правило, должны иметь опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

### *4.2.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательного процесса*

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности должна обеспечиваться доступом каждого студента к информационным ресурсам (библиотечным фондам, компьютерным базам данных и др.), по содержанию соответствующим полному перечню основной профессиональной образовательной программы, наличием учебников, учебно-методических, методических пособий, разработок и рекомендаций по всем дисциплинам и по всем видам занятий – практикумам, курсовому и дипломному проектированию и др., этапам практики, а также наглядными пособиями аудио-, видео- и мультимедийными материалами.

Обеспеченность студентов учебной литературой, необходимой для реализации основной профессиональной образовательной программы, должна соответствовать нормативу – 0,5 экз. на одного студента. Источники учебной информации должны отвечать современным требованиям. В образовательном процессе должны использоваться законодательные акты, нормативные документы и материалы профессионально-ориентированных периодических изданий.

### *4.2.3. Требования к материально-техническому обеспечению образовательного процесса*

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по специальности, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей реализацию Государственных требований и соответствующей действующим санитарно-гигиеническим нормам.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности должна обеспечивать выполнение студентом лабораторных и практических работ, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров.

## **ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ**

### **кабинетов, лабораторий и др.**

#### **по специальности 2711 Технология продукции общественного питания**

#### **Кабинеты:**

1. Социально-экономических дисциплин
2. Иностранного языка
3. Русского языка и культуры речи
4. Экономики
5. Права
6. Менеджмента, психологии и этики

7. Маркетинга
8. Математики
9. Бухгалтерского учета
10. Товароведения продовольственных товаров
11. Технического оснащения и охраны труда
12. Микробиологии, физиологии питания, санитарии
13. Метрологии, стандартизации и сертификации
14. Технологии приготовления пищи
15. Организации производства
16. Организации обслуживания
17. Документационного обеспечения управления
18. Экологии и безопасности жизнедеятельности
19. Методический

#### **Лаборатории:**

1. Информатики и ЭВМ
2. Физической и коллоидной химии
3. Аналитической химии и контроля качества
4. Технологии приготовления пищи
5. Технических средств обучения

#### **Спортивный комплекс:**

1. Спортивный зал
2. Лыжная база
3. Бассейн
4. Открытый стадион широкого профиля

#### *4.2.4. Требования к организации производственной (профессиональной) практики*

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по специальности, должно обеспечить планирование, организацию и проведение производственной (профессиональной) практики в соответствии с Положением о производственной (профессиональной) практике студентов, курсантов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

В период прохождения производственной (профессиональной) практики студенты могут освоить одну или несколько из перечисленных ниже родственных профессий: повар, кондитер, изготовитель пищевых полуфабрикатов, пекарь, кулинар мучных изделий и др.

#### *4.2.5. Требования к промежуточной и итоговой государственной аттестации выпускников*

Количество экзаменов в учебном году не должно превышать 8, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным дисциплинам.

На весь период обучения предусматривается выполнение не более 3 курсовых работ (проекта) по дисциплинам общепрофессионального и специального циклов.

Виды итоговой государственной аттестации:

- 1 вариант: итоговый междисциплинарный экзамен по специальности;
- 2 вариант: защита дипломной работы.



#### 4.2.6. Общие нормативы по организации образовательного процесса

4.2.6.1. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности при очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 недель;
промежуточная аттестация	2 недели;
каникулярное время	11 недель.

4.2.6.2. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения увеличивается по отношению к нормативному сроку, установленному в пункте 1.3. раздела "Общая характеристика специальности":

- на базе среднего (полного) общего образования – на 1 год;
- на базе основного общего образования – на 2 года (при этом срок освоения основной образовательной программы среднего (полного) общего образования составляет 2 года).

Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности при сочетании различных форм обучения устанавливаются образовательным учреждением самостоятельно на основании нормативного срока.

4.2.6.3. Количество дисциплин по выбору должно быть таким, чтобы студент мог обоснованно и реально выбирать дисциплину (дисциплины). Выбранные студентом дисциплины становятся обязательными для изучения.

4.2.6.4. Выполнение курсовой работы (курсовое проектирование) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение. Рекомендуемыми дисциплинами для курсовых работ являются : "Экономика отрасли", "Технология продукции общественного питания", "Организация производства". Курсовая работа может быть комплексной и выполняться по нескольким дисциплинам.

4.2.6.5. Факультативные дисциплины, предусматриваемые учебным планом образовательного учреждения (не более 4 часов в неделю), не являются обязательными для изучения студентом. При реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, объем времени на факультативные дисциплины увеличивается на 156 часов.

4.2.6.6. Консультации для студентов очной формы обучения предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

4.2.6.7. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам производственной (профессиональной) практики, включенным в учебный план образовательного учреждения, должна выставляться итоговая оценка ("отлично", "хорошо", "удовлетворительно" или "зачтено").

4.2.6.8. На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводится пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами.

#### **4.3. Академические свободы образовательного учреждения в формировании содержания образования и организации образовательного процесса**

При разработке основной профессиональной образовательной программы по специальности образовательное учреждение имеет право:

4.3.1. Уменьшать в пределах 5% объем времени, отведенный Государственными требованиями на циклы дисциплин.

4.3.2. Распределять резерв времени образовательного учреждения.

4.3.3. Формировать цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин. При этом дисциплины "Основы философии" (в объеме не менее 44 часов), "Основы права" (в объеме не менее 32 часов), "Русский язык и культура речи" (в объеме не менее 56 часов), "Иностранный язык" и "Физическая культура" (из расчета 2 часа в неделю на весь период теоретического обучения) реализуются в обязательном порядке. Одна дисциплина выбирается образовательным учреждением из следующего перечня дисциплин: "Социальная психология", "Основы экономики", "Основы социологии и политологии" и реализуются в течение времени, отведенного на эти дисциплины (64 часа). Остальные дисциплины по желанию образовательного учреждения могут реализовываться в качестве дисциплин по выбору студента, за счет резерва времени образовательного учреждения. При этом возможно объединение дисциплин в междисциплинарные курсы при сохранении минимума содержания.

Формировать дисциплины по выбору студента, устанавливаемые образовательным учреждением, которые должны быть направлены на реализацию личностных потребностей обучающихся и обеспечение гуманитаризации содержания образования.

В том случае, если образовательное учреждение не выбирает в качестве обязательного изучения дисциплину ОГСЭ.07 "Основы экономики", то дидактические единицы данной дисциплины включаются в инвариантную для всех специальностей дисциплину ОПД.10 "Экономика отрасли".

4.3.4. В цикле специальных дисциплин:

- формировать специализации, при этом наименование, перечень и содержание дисциплин специализации должны быть согласованы с министерством (ведомством) по закрепленным специальностям;

- формировать дисциплины по выбору студента, которые должны быть направлены на обеспечение конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и потребностями отрасли.

4.3.5. Определять перечень и содержание факультативных дисциплин.

4.3.6. В случае самостоятельного формирования содержания национально-регионального (регионального) компонента использовать время, отведенное на дисциплины регионального компонента:

- на увеличение объема времени на дисциплины федерального компонента;

- на введение дополнительных дисциплин в циклы общих гуманитарных и социально-экономических, математических и общих естественнонаучных, общепрофессиональных, специальных дисциплин.

4.3.7. При формировании дисциплин по выбору студента, дисциплин регионального компонента, факультативных дисциплин определять время на их изучение в объеме не менее 32 часов.

4.3.8. Выбирать вид итоговой государственной аттестации из установленных в п. 4.2.5 Государственных требований.

4.3.9. Определять формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные и т.д.).

4.3.10. Использовать от 10 до 15% от общего объема времени, отведенного на дисциплину федерального компонента, на самостоятельное проектирование дополнительного содержания образования по дисциплине при условии выполнения минимума содержания образования по дисциплине, указанного в Государственных требованиях.

4.3.11. Планировать концентрированное изучение дисциплины "Иностранный язык".

4.3.12. Определять возможность присвоения квалификационных разрядов по одной или нескольким родственным профессиям из числа, определенных в п. 4.2.4.

**ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

среднего профессионального образования базового уровня  
по специальности 2711 Технология продукции общественного питания  
Квалификация – технолог

Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев  
на базе среднего (полного) общего образования

Индекс	Элементы учебного процесса, учебные дисциплины	Вре- мя в неде- лях	Макс. учеб- ная на- груз- ка сту- дента, часов	Обязательная учебная нагрузка, часов			Реко- мен- дуе- мый курс изу- чения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятия	выпол- нение курсо- вых ра- бот (курс проект.)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ТО.00	Теоретическое обучение	79	4266	2844			
ТО.Ф	Теоретическое обучение – дисциплины федерального компонента		3460	2694	1151	48	2,3,4
ОГСЭ.00	Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины		722	572	340		
ОГСЭ.01	Основы философии			44			2,3
ОГСЭ.02	Основы права			32	4		2
ОГСЭ.03	Русский язык и культура речи			56	10		2
ОГСЭ.04	Иностранный язык			158	158		2,3,4
ОГСЭ.05	Физическая культура			158	150		2,3,4
ОГСЭ.06	Социальная психология			64	10		2,3,4
ОГСЭ.07	Основы экономики						
ОГСЭ.08	Основы социологии и политологии						
ОГСЭ.ДВ	Дисциплины по выбору студента, устанавливаемые образовательным учреждением			60	8		2,3,4
ЕН.00	Математические и общие естественнонаучные дисциплины		362	250	110		
ЕН.01	Математика			40	20		2
ЕН.02	Информатика			60	30		2
ЕН.03	Экологические основы природопользования			32			2
ЕН.04	Аналитическая химия			60	36		2
ЕН.05	Физическая и коллоидная химия			58	24		2

1	2	3	4	5	6	7	8
<b>ОПД.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1156</b>	<b>902</b>	<b>328</b>		
ОПД.01	Метрология, стандартизация и сертификация			42	16		2
ОПД.02	Микробиология, физиология питания, санитария			100	22		2
ОПД.03	Товароведение продовольственных товаров			120	46		2
ОПД.04	Маркетинг			58	12		4
ОПД.05	Документационное обеспечение управления			48	20		3
ОПД.06	Психология и этика профессиональной деятельности			56	20		3
ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			60	40		3,4
ОПД.08	Бухгалтерский учет в общественном питании			120	60		3,4
ОПД.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности			48	10		3
ОПД.10	Экономика отрасли			80	34	16	3,4
ОПД.11	Менеджмент			70	20		3,4
ОПД.12	Безопасность жизнедеятельности			68	20		3
ОПД.13	Охрана труда			32	8		3,4
<b>СД.00</b>	<b>Специальные дисциплины</b>		<b>1220</b>	<b>970</b>	<b>373</b>	<b>32</b>	
СД.01	Технология продукции общественного питания			382	215	16	2,3,4
СД.02	Организация производства			96	32	16	2,3
СД.03	Организация обслуживания			70	24		3,4
СД.04	Оборудование предприятий общественного питания			96	40		2,3
СД.05	Контроль качества продукции и услуг			44	30		4
СД.06	Моделирование профессиональной деятельности			32	32		4
<b>СД.ДС (ДВ).00</b>	Дисциплины специализаций, дисциплины по выбору студента, устанавливаемые образовательным учреждением			250			2,3,4
<b>ТО.Р</b>	<b>Теоретическое обучение – дисциплины национально-регионального (регионального) компонента</b>		<b>190</b>	<b>150</b>			
<b>ДФ.00</b>	<b>Дисциплины факультативные</b>		<b>316</b>				<b>2,3,4</b>
<b>К</b>	<b>Консультации (на каждую учебную группу на весь период обучения)</b>		<b>300</b>				<b>2,3,4</b>



1	2	3	4	5	6	7	8
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная (профессиональная) практика</b>	<b>32/30</b>					
1 вариант							
ПП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	15					2
ПП.02	Практика по профилю специальности	13					3
ПП.03	Стажировка (практика квалификационная)	4					4
2 вариант							
ПП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	15					2
ПП.02	Практика по профилю специальности	13					3
ПП.03	Преддипломная практика (квалификационная)	2					4
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>					
<b>ИГА.00</b>	<b>Итоговая государственная аттестация</b>	<b>4/6</b>					<b>4</b>
1 вариант							
ИГА.01	Подготовка к итоговому междисциплинарному экзамену по специальности	2					4
ИГА.02	Итоговый междисциплинарный экзамен по специальности	2					4
2 вариант							
ИГА.01	Выполнение дипломной работы	4					4
ИГА.02	Защита дипломной работы	2					4
<b>РВ</b>	<b>Резерв времени</b>	<b>3</b>					<b>2,3,4</b>
<b>ВК</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>23</b>					
		10,5					2
		10,5					3
		2					4
<b>ИТОГО:</b>		<b>147</b>					