

## Описание образовательных программ

### Основные образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена).

#### 21.02.18 Обогащение полезных ископаемых

*Квалификация: техник.*

На базе 9 классов – срок обучения 3 года 10 месяцев по очной форме обучения.

#### **Характеристика профессиональной деятельности выпускников:**

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и контроль технологических процессов обогащения полезных ископаемых производственного подразделения.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- полезные ископаемые;
- продукты обогащения;
- технологическое оборудование для подготовительных, основных и вспомогательных процессов обогащения;
- технологические процессы обогащения;
- расходные материалы;
- техническая и технологическая документации;
- управление персоналом производственного подразделения;
- первичные трудовые коллективы.

Техник готовится к следующим видам деятельности:

- Ведение технологических процессов обогащения полезных ископаемых согласно заданным параметрам;
- Организация безопасных условий труда;
- Организация производственной деятельности технического персонала;
- Выполнение работ по рабочим профессиям: «аппаратчик сгустителей», «дозировщик», «концентраторщик», «машинист конвейера», «оператор пульта управления», «флотатор».

Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена:

Техник должен обладать следующими общими компетенциями:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и 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 должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

*Ведение технологических процессов обогащения полезных ископаемых согласно заданным параметрам.*

ПК 1.1. Осуществлять контроль технологического процесса в соответствии с технологическими документами.

ПК 1.2. Контролировать работу основных машин, механизмов и оборудования в соответствии с паспортными характеристиками и заданным технологическим режимом.

ПК 1.3. Обеспечивать работу транспортного оборудования.

ПК 1.4. Обеспечивать контроль ведения процессов производственного обслуживания.

ПК 1.5. Вести техническую и технологическую документацию.

ПК 1.6. Контролировать и анализировать качество исходного сырья и продуктов обогащения.

*Организация безопасных условий труда.*

ПК 2.1. Контролировать выполнение требований отраслевых норм, инструкций и правил безопасности при ведении технологического процесса.

ПК 2.2. Контролировать выполнение требований пожарной безопасности и пылегазового режима.

ПК 2.3. Контролировать состояние рабочих мест и оборудования на участке в соответствии с требованиями охраны труда.

ПК 2.4. Организовывать и осуществлять производственный контроль соблюдения требований промышленной безопасности и охраны труда на участке.

*Организация производственной деятельности технического персонала.*

ПК 3.1. Проводить инструктажи по охране труда и промышленной безопасности.

ПК 3.2. Обеспечивать материальное и моральное стимулирование трудовой деятельности персонала.

ПК 3.3. Анализировать процесс и результаты деятельности производственного подразделения.

*Выполнение работ по рабочим профессиям: «аппаратчик сгустителей», «дозировщик», «концентраторщик», «машинист конвейера», «оператор пульта управления», «флотатор».*

ПК 4.1. Обслуживать и эксплуатировать оборудование для ведения подготовительных, основных и вспомогательных процессов обогащения полезных ископаемых.

ПК 4.2. Вести процессы грохочения, дробления, дозирования, отсадки, флотирования, сгущения.

ПК 4.3. Осуществлять контроль за ведением технологического процесса в соответствии с заданными параметрами.

ПК 4.4. Осуществлять контроль технологических процессов с помощью автоматического контроля и регулирования.

Программа подготовки специалистов среднего звена Обогащение полезных ископаемых предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Общеобразовательный цикл:

Русский язык

Литература

Иностранный язык

Математика

История

Основы безопасности жизнедеятельности

Астрономия

Физическая культура

Информатика

Физика

Химия

Родная литература

Биология

Обществознание

География

Экология

Основы проектной деятельности

Основы финансовой грамотности/Основы предпринимательской деятельности

- Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл:

Основы философии

История

Иностранный язык

Физическая культура

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл:

Математика

## Экологические основы природопользования

- Профессиональный учебный цикл:

Общепрофессиональные дисциплины:

Инженерная графика

Электротехника и электроника

Метрология, стандартизация и сертификация

Геология

Техническая механика

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Основы экономики

Правовые основы профессиональной деятельности

Охрана труда

Безопасность жизнедеятельности

Профессиональные модули:

1. Ведение технологических процессов обогащения полезных ископаемых согласно заданным параметрам.

- МДК 01.01 Основы обогащения полезных ископаемых.

- МДК 01.02 Технический процесс обогащения полезных ископаемых.

- МДК 01.03 Механизация основных и вспомогательных процессов обогатительной фабрики.

- МДК 01.04 Электроснабжение и автоматизация процесса обогащения.

2. Организация безопасных условий труда.

- МДК 02.01 Система управления охраной труда и промышленной безопасностью на обогатительной фабрике.

3. Организация производственной деятельности технического персонала.

- МДК 03.01 Организация и управление производственным подразделением.

4. Выполнение работ по рабочим профессиям: «аппаратчик сгустителей», «машинист конвейера», «оператор пульта управления».

- МДК 04.01 Подготовительные процессы обогащения полезных ископаемых.

- МДК 04.02 Основные обогатительные процессы.

- МДК 04.03 Вспомогательные процессы обогащения.

- Учебная практика.
- Производственная практика (по профилю специальности).
- Производственная практика (преддипломная).
- Промежуточная аттестация.
- Государственная итоговая аттестация.

### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.*

На базе 9 классов – срок обучения 3 года 10 месяцев по очной форме обучения.

#### **Характеристика профессиональной деятельности выпускников:**

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

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.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- Выполнение работ по профессии «Повар».

Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

*Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.*

- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 1.5. Организовывать хранение сырья и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.
- ПК 1.6. Осуществлять разработку технико-технологических карт изготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции.

*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.*

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из субпродуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.10. Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.*

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из субпродуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.9. Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.*

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.7. Осуществлять подготовку, хранение и использование современных полуфабрикатов и начинок промышленного производства для приготовления холодных и горячих десертов.

ПК 4.8. Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.*

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 5.7. Осуществлять подготовку, хранение и использование современных кондитерских смесей и начинок.

ПК 5.8. Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

#### *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.*

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПК 6.6. Организовывать работу по снабжению производства сырьем и продуктами и по контролю за их сохранностью.

#### *Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».*

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

- ПК 7.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ПК 7.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 7.5. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 7.6. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
- ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
- ПК 7.8. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 7.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 7.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 7.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 7.12. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
- ПК 7.13. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 7.14. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ПК 7.15. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ПК 7.16. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 7.17. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 7.18. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
- ПК 7.19. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 7.20. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 7.21. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 7.22. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 7.23. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Программа подготовки специалистов среднего звена Поварское и кондитерское дело предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Общеобразовательный цикл:

Русский язык

Литература

Иностранный язык

Математика

История

Основы безопасности жизнедеятельности

Астрономия

Физическая культура

Информатика

Физика

Химия

Родная литература

Биология

Обществознание

География

Экология

Основы проектной деятельности

Основы финансовой грамотности/Основы предпринимательской деятельности

- Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл:

Основы философии

История

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Физическая культура

Психология общения

- Математический и общий естественнонаучный учебный цикл:

Химия

Экологические основы природопользования

Общепрофессиональный учебный цикл:

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Техническое оснащение и организация питания

Организация обслуживания

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Правовые основы в профессиональной деятельности  
Информационные технологии в профессиональной деятельности  
Охрана труда  
Безопасность жизнедеятельности

- Профессиональный цикл:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
  - МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.
  - МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
  - МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
  - МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
  - МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
  - МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
  - МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
  - МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
  - МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
  - МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

- МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

7. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

- МДК 07.01 МДК 07.01. Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

- МДК 07.02 Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

- МДК 07.03 Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

- МДК 07.04 Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

- Учебная практика.
- Производственная практика (по профилю специальности).
- Производственная практика (преддипломная).
- Промежуточная аттестация.
- Государственная итоговая аттестация.

### **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

*Квалификация: менеджер по продажам.*

На базе 9 классов – срок обучения 2 года 10 месяцев по очной форме обучения.

#### **Характеристика профессиональной деятельности выпускников:**

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и проведение коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- товары, производимые и/или реализуемые в производственных, обслуживающих организациях;
- услуги, оказываемые сервисными организациями;
- первичные трудовые коллективы.

Менеджер по продажам готовится к следующим видам деятельности:

Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью.

Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности.

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

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

Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена:

Менеджер по продажам должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.

ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.

ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.

ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

Менеджер по должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

*Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью.*

ПК 1.1. Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции.

ПК 1.2. На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.

ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеству.

ПК 1.4. Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли.

ПК 1.5. Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.

ПК 1.6. Участвовать в работе по подготовке организации к добровольной сертификации услуг.

ПК 1.7. Применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения.

ПК 1.8. Использовать основные методы и приемы статистики для решения практических задач коммерческой деятельности, определять статистические величины, показатели вариации и индексы.

ПК 1.9. Применять логистические системы, а также приемы и методы закупочной и коммерческой логистики, обеспечивающие рациональное перемещение материальных потоков.

ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

*Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности.*

ПК 2.1. Использовать данные бухгалтерского учета для контроля результатов и планирования коммерческой деятельности, проводить учет товаров (сырья, материалов, продукции, тары, других материальных ценностей) и участвовать в их инвентаризации.

ПК 2.2. Оформлять, проверять правильность составления, обеспечивать хранение организационно-распорядительных, товаросопроводительных и иных необходимых документов с использованием автоматизированных систем.

ПК 2.3. Применять в практических ситуациях экономические методы, рассчитывать микроэкономические показатели, анализировать их, а также рынки ресурсов.

ПК 2.4. Определять основные экономические показатели работы организации, цены, заработную плату.

ПК 2.5. Выявлять потребности, виды спроса и соответствующие им типы маркетинга для обеспечения целей организации, формировать спрос и стимулировать сбыт товаров.

ПК 2.6. Обосновывать целесообразность использования и применять маркетинговые коммуникации.

ПК 2.7. Участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, разработке и реализации маркетинговых решений.

ПК 2.8. Реализовывать сбытовую политику организации в пределах своих должностных обязанностей, оценивать конкурентоспособность товаров и конкурентные преимущества организации.

ПК 2.9. Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении коммерческой деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.

*Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.*

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Программа подготовки специалистов среднего звена Коммерция (по отраслям) предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Общеобразовательный цикл:

Русский язык

Литература

Иностранный язык

Математика

История

Основы безопасности жизнедеятельности

Астрономия

Физическая культура

Информатика

Экономика

Право

Родная литература

Естествознание

Обществознание

География

Экология/Основы поведения на рынке труда

Основы проектной деятельности

- Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл:

Основы философии;

История;

Иностранный язык;

Физическая культура.

- Математический и общий естественнонаучный учебный цикл:

Математика;

Информационные технологии в профессиональной деятельности.

Общепрофессиональный цикл:

Экономика организации.

Статистика.

Менеджмент (по отраслям).

Документационное обеспечение управления.

Правовое обеспечение профессиональной деятельности.

Логистика.

Бухгалтерский учет.

Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.

Безопасность жизнедеятельности.

- Профессиональный цикл:

1. Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью.

МДК.01.01. Организация коммерческой деятельности.

МДК.01.02. Организация торговли.

МДК.01.03. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда.

2. Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности.

МДК.02.01. Финансы, налоги и налогообложение

МДК.02.02. Анализ финансово-хозяйственной деятельности

МДК.02.03. Маркетинг.

3. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

МДК.03.01. Теоретические основы товароведения

МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

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

- Учебная практика.
- Производственная практика (по профилю специальности).
- Производственная практика (преддипломная).
- Промежуточная аттестация.
- Государственная итоговая аттестация.

## **агрегатов автомобилей**

*Квалификация: специалист.*

На базе 9 классов – срок обучения 3 года 10 месяцев по очной форме обучения.

### **Характеристика профессиональной деятельности выпускников:**

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- автотранспортные средства;
- технологическое оборудование, инструмент и приспособления для технического обслуживания и ремонта автотранспортных средств.

Обучающийся по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей готовится к следующим видам деятельности:

- Техническое обслуживание и ремонт автомобильных двигателей.
- Техническое обслуживание и ремонт электрооборудования и электронных систем автомобилей.
- Техническое обслуживание и ремонт шасси автомобилей.
- Проведение кузовного ремонта.
- Организация процесса по техническому обслуживанию и ремонту автомобиля.
- Организация процесса модернизации и модификации автотранспортных средств.
- Выполнение работ по рабочей профессии «Слесарь по ремонту автомобилей».

Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

*Техническое обслуживание и ремонт автомобильных двигателей.*

ПК 1.1. Осуществлять диагностику систем, узлов и механизмов автомобильных двигателей.

ПК 1.2. Осуществлять техническое обслуживание автомобильных двигателей согласно технологической документации.

ПК 1.3. Проводить ремонт различных типов двигателей в соответствии с технологической документацией.

*Техническое обслуживание и ремонт электрооборудования и электронных систем автомобилей.*

ПК 2.1. Осуществлять диагностику электрооборудования и электронных систем автомобилей.

ПК 2.2. Осуществлять техническое обслуживание электрооборудования и электронных систем автомобилей согласно технологической документации.

ПК 2.3. Проводить ремонт электрооборудования и электронных систем автомобилей в соответствии с технологической документацией.

*Техническое обслуживание и ремонт шасси автомобилей.*

ПК 3.1. Осуществлять диагностику трансмиссии, ходовой части и органов управления автомобилей.

ПК 3.2. Осуществлять техническое обслуживание трансмиссии, ходовой части и органов управления автомобилей согласно технологической документации.

ПК 3.3. Проводить ремонт трансмиссии, ходовой части и органов управления автомобилей в соответствии с технологической документацией.

*Проведение кузовного ремонта.*

ПК 4.1. Выявлять дефекты автомобильных кузовов.

ПК 4.2. Проводить ремонт повреждений автомобильных кузовов.

ПК 4.3. Проводить окраску автомобильных кузовов.

*Организация процесса по техническому обслуживанию и ремонту автомобиля.*

ПК 5.1. планировать деятельность подразделения по техническому обслуживанию и ремонту систем, узлов и двигателей автомобиля.

ПК 5.2. Организовывать материально-техническое обеспечение процесса по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств.

ПК 5.3. Осуществлять организацию и контроль деятельности персонала подразделения по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств.

ПК 5.4. Разрабатывать предложения по совершенствованию деятельности подразделения, техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств.

*Организация процесса модернизации и модификации автотранспортных средств.*

ПК 6.1. Определять необходимость модернизации автотранспортного средства.

ПК 6.2. Планировать взаимозаменяемость узлов и агрегатов автотранспортного средства и повышение их эксплуатационных свойств.

ПК 6.3. Владеть методикой тюнинга автомобиля.

ПК 6.4. Определять остаточный ресурс производственного оборудования.

*Выполнение работ по рабочей профессии «Слесарь по ремонту автомобилей».*

ПК 7.1. Диагностировать автомобиль, его агрегаты и системы;

ПК 7.2. Выполнять работы по различным видам технического обслуживания;

ПК 7.3. Разбирать, собирать узлы и агрегаты автомобиля и устранять неисправности;

ПК 7.4. Оформлять отчетную документацию по техническому обслуживанию

Программа подготовки специалистов среднего звена 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Общеобразовательный цикл:

Русский язык

Литература

Иностранный язык

Математика

История

Основы безопасности жизнедеятельности

Астрономия

Физическая культура

Информатика

Физика

Химия

Родная литература

Биология

Обществознание

География

Экология

Основы проектной деятельности

Основы финансовой грамотности/ Основы поведения на рынке труда

- Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл:

Основы философии

История

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Физическая культура

Психология общения

- Математический и общий естественнонаучный учебный цикл:

Математика

Информатика

Экология

- Общепрофессиональный учебный цикл:

Инженерная графика

Техническая механика

Электротехника и электроника

Материаловедение

Метрология, стандартизация и сертификация

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Охрана труда

Безопасность жизнедеятельности

Правила безопасности дорожного движения

- Профессиональный цикл:

1. Техническое обслуживание и ремонт автотранспортных средств

- МДК 01.01 Устройство автомобилей.

- МДК 01.02. Автомобильные эксплуатационные материалы.

-МДК 01.03. Технологические процессы технического обслуживания и ремонта автомобилей.

- МДК 01.04. Техническое обслуживание и ремонт автомобильных двигателей.

- МДК 01.05. Техническое обслуживание и ремонт электрооборудования и электронных систем автомобилей.

- МДК 01.06. Техническое обслуживание и ремонт шасси автомобилей.

- МДК 01.07. Ремонт кузовов автомобилей.

2. Организация процессов по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств.

- МДК 02.01 Техническая документация.

- МДК 02.02. Управление процессом технического обслуживания и ремонта автомобилей.

- МДК 02.03. Управление коллективом исполнителей.

3. Организация процессов модернизации и модификации автотранспортных средств.

- МДК 03.01 Особенности конструкций автотранспортных средств.

- МДК 03.02. Организация работ по модернизации автотранспортных средств.

- МДК 03.03. Тюнинг автомобилей.

- МДК 03.04. Производственное оборудование.
- 4. Выполнение работ по рабочей профессии "Слесарь по ремонту автомобилей".
  - МДК 04.01. Слесарное дело и технические измерения.
  - МДК 04.02. Устройство, техническое обслуживание и ремонт автомобилей.
    - Учебная практика.
    - Производственная практика (по профилю специальности).
    - Производственная практика (преддипломная).
    - Промежуточная аттестация.
    - Государственная итоговая аттестация.