

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 сохранности 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.

23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и

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.