**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ**

**КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

УТВЕРЖДЕН

Министерством образования и науки Кыргызской Республики

Приказ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от « »2019 г.

Регистрационный №\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ**

**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Специальность:260502 «Технология продукции общественного питания»**

**Квалификация: техник-технолог**

**Бишкек 2019**

Глава 1. Общие положения

1. Настоящий Государственный образовательный стандарт по специальности **260502-«Технология продукции общественного питания»**среднего профессионального образования Кыргызской Республикиразработан в соответствии с Законом Кыргызской Республики «Обобразовании»и иными нормативными правовыми актами Кыргызской Республики в области образования.

2. В настоящем Государственном образовательном стандарте используются следующие понятия:

* основная профессиональная образовательная программа– совокупность учебно-методической документации, регламентирующей цели, ожидаемые результаты, содержание и организацию реализации образовательного процесса по соответствующей специальности;
* цикл дисциплин –часть **о**бразовательной программы или совокупность учебных дисциплин, имеющая определенную логическуюзавершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания;
* модуль – часть учебной дисциплины, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания;
* компетенция – динамичная комбинация личных качеств, знаний, умений и навыков, необходимых для занятия профессиональной деятельностью в соответствующей области;
* кредит (зачетная единица) – условная мера трудоемкости основной профессиональной образовательной программы;
* результаты обучения – компетенции, приобретенные в результате обучения по основной образовательной программе/модулю.

Выполнение настоящего Государственного образовательного стандарта является обязательным для всех образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, независимо от их организационно-правовых форм.

Глава 2. Область применения

3. Настоящий Государственный образовательный стандарт представляет собой совокупность норм, правил и требований, обязательных при реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности **260502-«Технология продукции общественного питания”**и является основанием для разработки учебной организационно-методической документации, оценки качества освоения основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования всеми образовательными организациями, реализующими программы среднего профессионального образования независимо от их организационно-правовых форм, имеющими лицензию и аккредитацию на территории Кыргызской Республики.

4. Основными пользователями Государственного образовательного стандарта по специальности **260502-«Технология продукции общественного питания”**являются:

-администрация и педагогический состав образовательных организаций, имеющих право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной специальности;

* студенты, ответственные за эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению основной образовательной программы по данной специальности;
* объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности;
* учебно-методические объединения и советы, обеспечивающие разработку основных образовательных программ по поручению уполномоченогоГосударственного органа в сфере образования Кыргызской Республики;
* уполномоченные государственные органы в сфере образования, обеспечивающие финансирование среднего профессионального образования;
* уполномоченные государственные органы в сфере образования, обеспечивающие контрольза соблюдением законодательства в системе среднего профессионального образования, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в сфере среднего профессионального образования.

Глава 3. Общая характеристика специальности

5.Формы освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности**260502-«Технология продукции общественного питания”:**

-очная;

-очно-заочная (вечерняя);

-заочная.

6.Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет не менее 2 года 6 месяцев. В случае реализации данной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования установленный нормативный срок освоения увеличивается на 1 (один) год.

7.При реализации общеобразовательной программы среднего общего образования (10-11 классов), интегрированной в программу среднего профессионального образования, документ (аттестат) о среднем общем образовании не выдается, а оценки по предметам выставляются в документ (диплом) о среднем профессиональном образовании.

8.Абитуриент при поступлении должен иметь один из документов:

- аттестат о среднем общем образовании;

- свидетельство об основном общем образовании.

9.Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессиональногообразованияпо очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения,а также в случае сочетания различных форм обучения и использования дистанционных образовательных технологий, увеличиваются образовательной организацией, реализующей программы среднего профессиональногообразования, на 6 месяцев относительно установленного нормативного срока освоения при очной форме обучения.

Иные нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессиональногообразования утверждаются отдельным нормативным правовым актом.

10. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по очной форме обучения составляет не менее150 кредитов (зачетныхединиц).Трудоемкость одного учебного семестра равна не менее 30 кредитам(зачетным единицам) (при двух семестровой организации учебного процесса).

Один кредит (зачетная единица) равен 30 часам учебной работы студента (включая аудиторную, самостоятельную работу и все виды аттестации).

Трудоемкость основной профессиональной образовательной программыпо очно-заочной (вечерней) изаочной формам обучения**,** а также в случае сочетания различных форм обучения и использования дистанционных образовательных технологий, за учебный год составляет не менее 45 кредитов (зачетных единиц).

11. Цели основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образованияпо специальности **260502-«Технология продукции общественного питания”** в области обучения и воспитания личности.

В области обучения целью основной профессиональной образовательной программы среднего профессиональногообразованияпо специальности **260502-«Технология продукции общественного питания”**является подготовка специалиста в области экономической и народно-хозяйственной деятельности, обладающего общими и профессиональными компетенциями позволяющие выпускнику в планировании работы производства, организации технологического процесса производства, и (или) сбыта готовой продукции и разработки новой продукции в соответствии с требованиями в сфере питания, а также во внедрении прогрессивных форм и методов обслуживания на предприятиях (организациях) общественного питания.

В области воспитания личности целью основной профессиональной образовательной программы среднего профессиональногообразования по специальности **260502-«Технология продукции общественного питания”** является:

- целеустремленность и организованность;

- трудолюбие и ответственность;

- гражданственность, коммуникативность и толерантность;

- повышения общей культуры.

12.Область профессиональной деятельности выпускников специальности **260502-«Технология продукции общественного питания”** включает процессы приготовления сложной холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом требований качества, процесс приготовления продукции для различных категорий потребителей и процессы управления производством продукции общественного питания.

13.Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства продукции общественного питания, полуфабрикаты, готовая продукция, технологические процессы производства собственной продукции, оборудование для производства, процессы организации производства.

14.Виды профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник **техник-технолог**:

* производственно-технологическая;
* организационно-управленческая;
* контрольно-технологическая;
* опытно-экспериментальная

15.Задачи профессиональной деятельности выпускников:

* **производственно-технологическая** – обеспечение технологических процессов производства продукции общественного питания и предоставления услуг;
* **организационно-управленческая** – планирование и организация работ, организация обслуживания; обеспечение техники безопасности, санитарных правил и норм на предприятии;
* **контрольно-технологическая** – осуществление контроля качества сырья, материалов, готовой продукции и услуг, контроля производства;
* **опытно-экспериментальная** – разработка новых видов продукции общественного питания и внедрение новых форм обслуживания в организациях общественного питания

16.Выпускник, освоившийосновную профессиональную образовательную программу по специальности **260502-«Технология продукции общественного питания»** среднего профессионального образования, подготовлен:

- к профессиональной деятельности в предприятиях общественного питания или в организациях;

- к освоению основной образовательной программы высшего профессионального образования в ускоренные сроки по направлениям:

* 580300 - «Коммерция»;
* 522003 - «Товароведение и экспертиза товаров»;
* 740000 - «Технология и производство продовольственных продуктов и потребительских товаров»;
* 740100 - «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»;
* 740200-«Технология и производство продуктов питания животного происхождения»;
* 740300 - «Технология продукции и организация общественного питания».

Глава 4. Общие требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

17.Образовательные организации, реализующие образовательные программы среднего профессионального образования, самостоятельно разрабатывают основную профессиональную образовательнуюпрограммупо специальности. Основная профессиональная образовательнаяпрограмма разрабатывается на основе соответствующего Государственного образовательного стандарта по специальности, с учетом потребностей рынка труда.

Образовательные организации, реализующие образовательные программы среднего профессионального образования, обязаны ежегодно обновлять основную профессиональную образовательнуюпрограмму с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в соответствии с рекомендациями по обеспечению гарантии качества образования, заключающиеся:

* в разработке стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников;
* в мониторинге, периодическом рецензировании образовательных программ;
* в разработке объективных процедур оценки уровня знаний и умений студентов, компетенций выпускников на основе четких согласованных критериев;
* в обеспечении качества и компетентности преподавательского состава;
* в обеспечении достаточными ресурсами всех реализуемых образовательных программ, контроле эффективности их использования, в том числе путем опроса обучаемых;
* в регулярном проведении само обследования по согласованным критериям для оценки своей деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными организациями;
* в информировании общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

18. Оценка качества подготовки студентов и выпускников должна включать их текущую, промежуточную и итоговую государственную аттестации. Текущая аттестация студентов проводится в течение учебного семестра на основании модульно-рейтинговой системы оценивания, установленной образовательной организацией, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования (утвержденной педагогическим советом).

Промежуточная аттестация студентов проводится в конце каждого семестра и по всем дисциплинам выставляются итоговые и экзаменационные оценки.

Итоговая государственная аттестация выпускников состоит из следующих видов государственных аттестационных испытаний:

- итоговый экзамен по отдельной дисциплине, итоговый экзамен,

- итоговый междисциплинарный экзамен и /или выпускная квалификационная работа.

Для текущей, промежуточной аттестации студентов и итоговой аттестации выпускников на соответствие их персональных достижений поэтапным или конечным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы создаются базы оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, модульные тесты, позволяющие оценитьзнания, умения и уровень приобретенных компетенций. Базы оценочных средств разрабатываются и утверждаются образовательной организацией, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования.

Обязательно производить деление групп на подгруппы численностью не менее 8 человек при проведении лабораторных занятий.

Количество экзаменов в семестре не более чем по 8-10 дисциплинам.

К аттестации допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и завершивший полный курс обучения, предусмотренный учебным планом.

 На весь период обучения предусматривается выполнение не более 2 курсовых работ (проектов) по дисциплинам специального цикла.

Главной задачей всех видов практик (учебной, технологической и производственной) является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация студентов к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно – правовых форм.

**Учебная практика** направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках изучаемых дисциплин по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

**Технологическая практика**направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках изучаемых дисциплин по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ГОС СПО по специальности.

 **Производственная (преддипломная) практика** направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций обучающихся, проверку готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

19. При разработке основной профессиональной образовательной программы должны быть определены возможности образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования, в формировании социально-личностных компетенций выпускников компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельного характера. Образовательная организация, реализующая образовательную программу среднего профессионального образования, обязана:

- сформировать свою социокультурную среду;

- создать условия, необходимые для всестороннего развития личности;

- способствовать развитию социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие студентов в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

20.Основная профессиональная образовательная программа образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования, должна содержать дисциплины по выбору студента в объеме не менее одной трети вариативной части каждого цикла дисциплин. Порядок формирования дисциплин по выбору студента устанавливает педагогический совет образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования.

21. Образовательная организация, реализующая образовательную программу среднего профессионального образования, обязана:

- обеспечить студентам реальную возможность участвовать в формировании своей программы обучения;

- ознакомить студентов с их правами и обязанностями при формировании основной профессиональной образовательной программы;

- разъяснить, что избранные студентами дисциплины становятся для них обязательными, а их суммарная трудоемкость не должна быть меньше, чем это предусмотрено учебным планом.

22.Студенты имеют право в пределах объема учебного времени, отведенного на освоение учебных дисциплин по выбору студента, предусмотренных основной профессиональной образовательной программой, выбирать конкретные дисциплины.

23. Студенты обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой образовательной организациии, реализующейей образовательную программу среднего профессионального образования.

24.В целях достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы студенты обязаны участвовать в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

25. Максимальный объем учебной нагрузки студента устанавливается 45 часов в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Объем аудиторных занятий в неделю при очной форме обучения определяется Государственным образовательным стандартом с учетом специфики специальности не более 60 % общего объема, выделенного на изучение каждой учебной дисциплины.

26. При очно-заочной (вечерней) форме обучения объем аудиторных занятий должен быть не менее 16 часов в неделю.

27. При заочной форме обучения студенту должна быть обеспечена возможность занятий с преподавателем в объеме не менее 150 часов в год.

28. Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

**Глава 5. Требования**к основной профессиональной образовательной программе

29.Выпускник по специальности **260502-«Технология продукции общественного питания»**в соответствии с целями основной профессиональной образовательной и задачами профессиональной деятельности, указанными в пунктах 11 и 15настоящего Государственного образовательного стандарта, должен обладать следующими компетенциями:

***а) общими****:*

ОК1. Уметь организовать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК2. Решать проблемы, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, проявлять инициативу и ответственность;

ОК3. Осуществлять поиск, интерпретацию и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК4. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;

ОК5. Уметь работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

ОК6. Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных) и их обучения на рабочем месте, за результат выполнения заданий;

ОК7. Управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменением условий труда и технологий в профессиональной деятельности;

ОК8. Быть готовым к организационно-управленческой работе с малыми коллективами;

**б) профессиональными (ПК):**

*производственно-технологическая деятельность*:

ПК1. Способен организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и овощей в соответствии с нормативной и технологической документацией;

ПК2. Уметь определять качество сырья, материалов и готовой продукции;

ПК3. Способен организовывать и вести технологические процессы производства основных готовых холодных, горячих сложных блюд из мяса, рыбы, птицы, и овощей и грибов в соответствии с нормативной и технологической документацией;

ПК4. Способен организовывать и вести технологические процессы производства основных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий, десертов и напитков в соответствии с нормативной и технологической документацией

 ПК5. Способен обеспечивать выпуск продукции стандартного качества, анализировать причины брака готовой продукции, разрабатывать меры по их устранению

 ПК6. Способен участвовать в обеспечении экологической безопасности, соблюдении правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии и гигиены на производственном участке

 *контрольно-технологическая деятельность*:

ПК7. Осуществить контроль качества сырья, материалов и готовой продукции, проводить стандартных и сертификационных испытаний готовой продукции;ң а также осуществить контроль производства;

 *организационно-управленческая деятельность:*

ПК8. Способен организовать работу коллектива исполнителей и участвовать в планировании и организации производственных работ;

 ПК9.Уметь выбирать оптимальных решений при планировании и проведении работ в условиях нестандартных ситуаций

ПК10. Способен участвовать в обеспечение техники безопасности на производственном участке;

 ПК11. Способен к осуществлению контроля качества работ;

 ПК12. Способен участвовать в оценке экономической эффективности производственной деятельности;

  *опытно-экспериментальная***:**

ПК13. Способен разрабатывать новые виды кулинарной продукции;

ПК14. Способен подготавливать нормативную и технологическую документацию на новые виды продукции;

30.Основная профессиональная программа среднего профессионального образования предусматривает изучение следующих учебных циклов:

1) общегуманитарный цикл;

2) математический и естественнонаучный цикл;

3) профессиональный цикл;

и разделов:

4) практика;

5) итоговая государственная аттестация;

6) физическая культура.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования разрабатывается в соответствии со структурой, прилагаемой к настоящему ГОС СПО.(*Приложение 1*)

31. Каждый цикл дисциплин должен иметь базовую (обязательную) и вариативную части. Вариативная часть должна дать возможность расширения или углубления знаний, умений и навыков студентов, определяемых содержанием дисциплин базовой части. Вариативная часть устанавливается средним профессиональным учебным заведением исходя из специфики, реализуемой профессиональной образовательной программы.

32. Реализация основной профессиональной образовательной программыспециальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими базовое образование соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Преподаватели профессионального цикла должны иметь высшее профессиональное образование (не менее бакалавра) по соответствующей специальности или направлению подготовки. К преподавательской деятельности допускаются лица, имеющие производственный стаж свыше 10 лет. Доля штатных преподавателей должна составлять 80% к общему числу преподавателей образовательной программы. Соотношение преподаватель /студент должно быть не более 1:12

33. Реализация основной профессиональной образовательной программы специальности должна обеспечиваться доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин основной профессиональной образовательной программы. Образовательная программа образовательной организации, реализующей программы среднего профессионального образования**,** должна включать лабораторные практикумы и практические занятия (определяются с учетом формируемых компетенций).

Обеспеченность студентов учебной литературой и/или электронной литературой, необходимой для реализации основной профессиональной образовательной программы, должна соответствовать нормативу – 0,5 экземпляра на одного студента. Источники учебной информации должны отвечать современным требованиям. Учебное заведение обязано обеспечить доступ студентов к электронной базе данных и к сети Интернет. В образовательном процессе должны использоваться законодательные акты, нормативные документы, материалы профессионально-ориентированных периодических изданий. Библиотечный фонд необходимо обновлять с учетом новых разработок и издания новой литературы по направлениям.

34.Образовательная организация, реализующая основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической подготовки студентов, предусмотренных учебным планом образовательной организации, реализующей программы среднего профессионального образования, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам (указывается значимое для основной профессиональной образовательной программы специальностей материально-техническое обеспечение, например: полигоны, технологические лаборатории, студии и т.п.). Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

СПУЗ, реализующий ОПОП по специальности, должен располагать материально-технической базой, обеспечивающей реализацию Государственных требований и соответствие действующим санитарно- техническим нормам.

Реализация ОПОП по специальности должна обеспечивать выполнение студентом лабораторных и практических работ, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров *(Приложение 3).*

35. Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ определяется средним профессиональным учебным заведением с учетом Положения об итоговой государственной аттестации выпускников образовательной организации среднего профессионального образования Кыргызской Республики, утвержденного постановлением Правительства Кыргызской Республики от 4 июля 2012 года № 470.

Приложение 1.

К Государственному образовательному стандарту среднего

профессионального образования Кыргызской Республики

**Структура**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессиональногообразования

**по специальности: 260502 «Технология продукции общественного питания»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Учебные циклы и проектируемые результаты их основания** | **Трудоемкость, кредиты (зачетные единицы) при различных сроках обучения на базе среднего общего образования** | **Перечень дисциплин для разработки примерных программ, учебников и учебных пособий** | **Коды формируемых компетенций** |
| **2 года****6 месяцев** |
| 1. | **Общегуманитарный цикл**  | **18** |  |  |
|  | Базовая часть. В результате изучения базовой части цикла студент должен:**знать:****-** лексический (1000-1200 лексических единиц) и грамматический минимум по кыргызскому, русскому и иностранному языкам, необходимым для чтения, письма и перевода со словарем текстов профессиональной направленности; - нормы официально- деловой письменной речи;- основные способы переработки текстовой информации;Основные правила оформления деловых документов;-закономерности исторического развития Кыргызстана, его место в системе мирового сообщества;-идею, содержание, героев эпоса «Манас» в жизни человека и общества; историю кыргызов в эпосе «Манас»;- основные закономерности взаимодействия человека и общества, человека и природы.**уметь**:- логически верно, аргументировано и ясно строить свою устную и письменную речь на кыргызском, русском и иностранном языках на профессиональные и повседневные темы;- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;- переводить со словарем тексты на кыргызском, русском и иностранном языках профессиональной направленности;- вести диалоги, монологи на кыргызском, русском и иностранном языках;- выявлять, анализировать причинно-следственные связи и закономерности исторического процесса;- объяснять место и значение эпоса «Манас» среди шедевров устного народного творчества, эпического наследия человечества;- применять идею эпоса «Манас» в процессе жизнедеятельности.**владеть:**- навыками культуры общения на кыргызском, русском и иностранном языках;- эффективными методами коммуникации;- навыками грамотного письма и устной речи на кыргызском, русском и иностранном языках;-навыками работы с исторической литературой, исследования памятников и источников отечественной истории;- методами и приёмами анализа исторических явлений;- навыками самостоятельной работы и самоорганизации;- способностями применять полученные знания в процессе решения задач в образовательной и профессиональной деятельности. | 15 | Кыргызский язык и литератураРусский языкИностранный языкИстория КыргызстанаМанасоведение | ОК1 –ОК8 |
|  | Вариативная часть | 3 |  |  |
| 2. | **Математический и естественнонаучный цикл** | **6** |  |  |
|  | Базовая часть | 4 |  |  |
|  | В результате изучения базовой части цикла студент должен:**знать:**- основные способы математической обработки информации;- системы исчисления;- методы математической статистики;- основы алгебры и геометрии;**уметь:**-применять математические методы для решения профессиональных задач;- выполнять приближенные вычисления;- проводить элементарную статистическую обработку информации и результатов исследования, представлять полученные данные графически.**владеть:**- основными методами математической обработки информации;- методами математической логистики. | 22 | ИнформатикаПрофессиональная математика | ОК1 – ОК8ПК6 |
|  | **Вариативная часть** | **2** |  |  |
| 3. | **Профессиональный цикл** | **100** |  |  |
|  | **Базовая часть** | **75** |  |  |
|  | В результате изучения базовой части профессионального цикла студент должен:**знать:** - основы аналитической химии;- фундаментальные законы физической и коллоидной химии, их основные разделы; - катализ и адсорбцию, получение коллоидных систем;- основные понятия и термины микробиологии; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; - санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств;-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля;- основные процессы обмена веществ в организме;- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;- основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;- основные понятия метрологии;- формы подтверждения соответствия;- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;- способы защиты населения от оружия массового поражения и меры пожарной безопасности - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.- технологию приготовления и ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;- технологию приготовления приготовление и ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;- технологию приготовления и ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - технологию приготовления и ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- технологию приготовления и ассортимент сложных холодных, горячих десертов и напитков;- требования к качеству готовой кулинарной продукции или изделий; - порядок и методику производственного планирования и контроля;*-*  цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; - особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; - характеристики основных типов организации общественного питания;- обязанности работников в области охраны труда;**уметь:**- использовать свойства дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи и производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; **-** проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;- рассчитывать энергетическую ценность блюд;- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;контролировать качество сырья, полуфабрикатов, - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;-- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой и систем качества;- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;- использовать различные технологии приготовлениясложных холодных блюд и соусов; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложной кулинарной продукции;- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложной кулинарной продукции;-органолептически оценивать качество продуктов, в том - выбирать варианты оформления сложных холодных, горячих блюд, десертов и напитков;-контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;- определять вид, тип и класс организации общественного питания;- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;- применять технологии приготовления кулинарной продукции,- снижения отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов;*-* организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; **владеть:**- методами компьютерной обработки информации;- владеть знаниями основ о защитных мерах стратегии безопасности жизнедеятельности;**-**разработкой ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;- разработкой ассортимента сложных холодных блюд и соусов;- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;- ведения учетно-отчетной документации**-**основными понятиями, терминами и определениями в области технологии и организации обслуживания и сферы гостеприимства**-** навыками эксплуатации используемого оборудования в общественном питании | 75 | Аналитическая химияФизическая и коллоидная химияМикробиология, санитария и гигиена в пищевом производствеФизиология питанияТовароведение, организация, хранения и контроль запасов сырьяИнформационные технологии в профессиональной деятельностиМетрология и стандартизация Безопасность жизнедеятельностиТехнология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукцииТехнология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукцииТехнология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделийТехнология приготовления сложных холодных, горячих десертов и напитковОрганизация производства Управление структурным подразделением организацииОрганизацияобслуживания в предприятияхобщественного питанияТехническое оснащение предприятий общественного питанияОхрана труда | ОК1 – ОК8ПК1-ПК14 |
|  | **Вариативная часть** | **25** |  |  |
| 4 | **Практика,** в том числе:Практика учебнаяПрактика технологическаяПрактика (производственная) преддипломная | **20**866 |  | ПК1-ПК14 |
| 5 | **Итоговая государственная аттестация**- Государственный экзамен по «Истории Кыргызстана»-Междисциплинарный государственный экзамен по специальности/ подготовка и защита выпускной работы | **6** |  | ПК1-ПК14 |
| 6 | **Физическое воспитание** **(по 2 часа в неделю в указанных семестрах)** | **3,4,5 семестры** |  |  |
|  | **Общая трудоемкость основной образовательной программы** | **150** |  |  |

Приложение 2

**Примерный учебный план**

**среднего профессионального образования**

**специальность: 260502-Технология продукции общественного питания**

**квалификация: техник-технолог**

**нормативный срок обучения: 2 года 6 месяцев, 3 года и 6 месяцев**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование учебных дисциплин (в том числе практик) | Общая трудоемкость | Примерное распределение по семестрам |
| в кредитах | в часах | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр |
| Количество недель |  |
| 15-18 | 15-18 | 15-18 | 12-18 | 9-18 |
| **СПО 1.** | **Общегуманитарный цикл** | **18** | **540** |  |  |  |  |  |
|  | **Базовая часть** | **15** | **450** |  |  |  |  |  |
| 1.1 | Кыргызский язык и литература | 3 | 90 | х |  |  |  |  |
| 1.2 | Русский язык | 3 | 90 | х |  |  |  |  |
| 1.3 | Иностранный язык | 3 | 90 | х |  |  |  |  |
| 1.4 | История Кыргызстана | 4 | 120 |  | х |  |  |  |
| 1.5 | Манасоведение | 2 | 60 |  | х |  |  |  |
|  | **Вариативная часть** | **3** | **90** | х |  |  |  |  |
|  | **ИТОГО СПО 1:** | **18** | **540** |  |  |  |  |  |
| **СПО 2.** | **Математический и естественнонаучный цикл** | **6** | **180** |  |  |  |  |  |
|  | **Базовая часть** | **4** | **120** |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Информатика | 2 | 60 |  | х |  |  |  |
| 2.2 | Профессиональная математика | 2 | 60 |  | х |  |  |  |
|  | **Вариативная часть** | **2** | **60** |  | х |  |  |  |
|  | **ИТОГО СПО 2:** | **6** | **180** |  |  |  |  |  |
| **СПО 3.** | **Профессиональный цикл** | **100** | **3000** |  |  |  |  |  |
|  | **Базовая часть** | **75** | **2250** |  |  |  |  |  |
| 3.1 | Аналитическая химия | 3 | 90 |  | х |  |  |  |
| 3.2 | Физическая и коллоидная химия | 3 | 90 |  |  | х |  |  |
| 3.3 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 3 | 90 | х |  |  |  |  |
| 3.4 | Физиология питания | 3 | 90 |  | х |  |  |  |
| 3.5 | Товароведение, организация хранения и контроль запасов сырья | 5 | 150 | х |  |  |  |  |
| 3.6 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 3 | 90 |  |  | х |  |  |
| 3.7 | Метрология и стандартизация | 2 | 60 |  |  | х |  |  |
| 3.8 | Безопасность жизнедеятельности | 2 | 60 | х |  |  |  |  |
| 3.9 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 4 | 120 | х |  |  |  |  |
| 3.10 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 4 | 120 |  | х |  |  |  |
| 3.11 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 10 | 300 |  |  | х | х |  |
| 3.12 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 9 | 270 |  |  |  | х | х |
| 3.13 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов и напитков | 5 | 150 |  |  |  |  | х |
| 3.14 | Организация производства | 5 | 150 |  |  | х |  |  |
| 3.15 | Управление структурным подразделением организации  | 4 | 120 |  |  |  | х |  |
| 3.16 | Организация обслуживания в предприятиях общественного питания | 4 | 120 |  |  |  |  | х |
| 3.17 | Техническое оснащение предприятий общественного питания  | 4 | 120 |  |  | х |  |  |
| 3.18 | Охрана труда | 2 | 60 |  |  |  | х |  |
|  | **Вариативная часть** | **25** | **750** |  |  |  |  |  |
|  | **ИТОГО СПО 3:** | **100** | **3000** |  |  |  |  |  |
| **СПО 4.** | **Практика\*** | **20** | **600** | х | х |  | х | х |
| **СПО 5.** | **Итоговая государственная аттестация** | **6** | **180** |  | х |  |  | х |
| **СПО 6.** | **Физическая культура\*\*** | **2ч в нед** | **90** | х | х | х |  |  |
|  | Количество экзаменов (макс) |  | 2 | 8-10 | 8-10 | 8-10 | 8-10 | 8-10 |
|  | Количество курсовых работ/проектов |  | 2 |  | 1 |  | 1 |  |
|  | **Общая трудоемкость основной образовательной программы** | **150** | **4500** | **30** | **30** | **30** | **30** | **30** |

(\*) количество и виды практик по специфике специальности спуза

(\*\*) физическая культура в общую трудоемкость не входит

Приложение 3

**Примерный перечень**

**кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

**для специальности 260502 «Технология продукции общественного питания»**

**Кабинеты:**

|  |
| --- |
| Кыргыз тили |
| Экология |
| Правовые основы профессиональной деятельности  |
| Финансы |
| Безопасность жизнедеятельности |
| Товароведение и экспертиза товаров  |
| Сертификация, стандартизация и метрология  |
| Информационные системы  |
| Компьютерные сети |
| Организация обслуживания в предприятиях питания |
| Статистика  |
| Бухгалтерский учет |
| Менеджмент и маркетинг |
| Экономика организаций  |
| Технология приготовления продуктов общественного питания |
| Физиология питания |
| Организация и управление в предприятиях питания |
| Химия |
|  |
| Медпункт |
| Учебно-производственная мастерская |

**Другие помещения:**

**- Лаборатории:** химии; метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены, учебная кулинарная лаборатория, учебно-производственная мастерская;

- Спортивный зал;

- Библиотека (электронная библиотека) читальный зал с выходом в сеть Интернет (1:1);

- Актовый зал;

- Столовая.

Настоящий стандарт по специальности 260502-“Технология продукции общественного питания” разработан Учебно-методическим советом по разработке ГОС СПО при базовом образовательном учреждении - Технико-экономическим колледжем г. Кара-Балта.

Председатель УМС, - директор Туркмен уулу Тилек

Технико-экономического колледжа г.

Кара-Балта

Заместитель председателя УМС,- Долженко Р.П.

заведующий отделением Технико-­

экономического колледжа г. Кара-Балта

Ответственный секретарь, - Шакиева Г.Ж.

инспектор по учебно-методической работе Технико-экономического

колледжа г. Кара-Балта

Члены УМС:

1. Профессор кафедры “Технология продуктов общественного питания”, к.т.н., проф. КГТУ им. И. Раззакова

Тамабаева Б.С.

1. Мастер производственного обучения, Суйменова Д.Т

профессиональный лицей №91

г.Бишкек

 Бокотаева Н.А.

1. Мастер производственного обучения,

профессиональный лицей №10

г.Бишкек

 Шарипов Ш.И.

1. Президент, Ассоциации шеф поваров

Тюркских народов

1. Директор, Центра обучения “KACAN

Дайырбеков К. А.
 Абдыкадырова Н.А.

 Козлова С.В.

1. Преподаватель ПМК “Технология и торговля”, КЭиС КЭУ М.Рыскулбекова

КЭУ

1. Преподаватель ПМК “Технология и торговля”, КЭиС КЭУ им. М.Рыскулбекова