

ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

15.01.05 Сварщик (электросварочные и газосварочные работы)

Квалификации: газосварщик, электрогазосварщик, электросварщик на автоматических и полуавтоматических машинах, электросварщик ручной сварки, газорезчик.

Нормативный срок освоения ППКРС: на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев по очной форме обучения.

Характеристика профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности выпускников:
электросварочные и газосварочные работы.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- технологические процессы сборки и электрогазосварки конструкций;
- сварочное оборудование и источники питания, сборочно-сварочные приспособления;
- детали, узлы и конструкции из различных материалов;
- конструкторская, техническая, технологическая и нормативная документация.

Обучающийся по профессии 15.01.05 Сварщик (электросварочные и газосварочные работы) готовится к следующим видам деятельности:

- Подготовительно-сварочные работы;
- Сварка и резка деталей из различных сталей, цветных металлов и их сплавов, чугунов во всех пространственных положениях;
- Наплавка дефектов деталей и узлов машин, механизмов, конструкций и отливок под механическую обработку и пробное давление;
- Дефектация сварных швов и контроль качества сварных соединений.

Требования к результатам освоения ППКРС:

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Подготовительно-сварочные работы.

ПК 1.1. Выполнять типовые слесарные операции, применяемые при подготовке металла к сварке.

ПК 1.2. Подготавливать газовые баллоны, регулирующую и коммуникационную аппаратуру для сварки и резки.

ПК 1.3. Выполнять сборку изделий под сварку.

ПК 1.4. Проверять точность сборки.

Сварка и резка деталей из различных сталей, цветных металлов и их сплавов, чугунов во всех пространственных положениях.

ПК 2.1. Выполнять газовую сварку средней сложности и сложных узлов, деталей и трубопроводов из углеродистых и конструкционных сталей и простых деталей из цветных металлов и сплавов.

ПК 2.2. Выполнять ручную дуговую и плазменную сварку средней сложности и сложных деталей аппаратов, узлов, конструкций и трубопроводов из конструкционных и углеродистых сталей, чугуна, цветных металлов и сплавов.

ПК 2.3. Выполнять автоматическую и механизированную сварку с использованием плазмотрона средней сложности и сложных аппаратов, узлов, деталей, конструкций и трубопроводов из углеродистых и конструкционных сталей.

ПК 2.4. Выполнять кислородную, воздушно-плазменную резку металлов прямолинейной и сложной конфигурации.

ПК 2.5. Читать чертежи средней сложности и сложных сварных металлоконструкций.

ПК 2.6. Обеспечивать безопасное выполнение сварочных работ на рабочем месте в соответствии с санитарно-техническими требованиями и требованиями охраны труда.

ДПК 2.7. Выбирать оборудование, приспособления и инструменты для обеспечения производства сварных соединений с заданными свойствами.

ДПК 2.8. Хранить и использовать сварочную аппаратуру и инструменты в ходе производственного процесса.

ДПК 2.9. Выполнять сварку ручным способом с внешним источником нагрева (сварка нагретым газом), сварку нагретым инструментом, экструзионную сварку простых деталей неответственных конструкций из полимерных материалов (пластмасс, полиэтилена, полипропилена и т.д.)

ДПК 2.10. Применять различные методы, способы и приемы сборки и сварки конструкций с эксплуатационными свойствами.

Наплавка дефектов деталей и узлов машин, механизмов конструкций и отливок под механическую обработку и пробное давление.

ПК 3.1. Наплавлять детали и узлы простых и средней сложности конструкций твердыми сплавами.

ПК 3.2. Наплавлять сложные детали и узлы сложных инструментов.

ПК 3.3. Наплавлять изношенные простые инструменты, детали из углеродистых и конструкционных сталей.

ПК 3.4. Наплавлять нагретые баллоны и трубы, дефекты деталей машин, механизмов и конструкций.

ПК 3.5. Выполнять наплавку для устранения дефектов в крупных чугунных и алюминиевых отливках под механическую обработку и пробное давление.

ПК 3.6. Выполнять наплавку для устранения раковин и трещин в деталях и узлах средней сложности.

Дефектация сварных швов и контроль качества сварных соединений.

ПК 4.1. Выполнять зачистку швов после сварки.

ПК 4.2. Определять причины дефектов сварочных швов и соединений.

ПК 4.3. Предупреждать и устранять различные виды дефектов в сварных швах.

ПК 4.4. Выполнять горячую правку сложных конструкций.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 15.01.05 Сварщик (электросварочные и газосварочные работы) предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Общепрофессиональный цикл:
 - Основы инженерной графики;
 - Основы автоматизации производства;
 - Основы электротехники;
 - Основы материаловедения;
 - Допуски и технические измерения;
 - Основы экономики;
 - Безопасность жизнедеятельности.
- Профессиональный цикл:
- Профессиональные модули:
 - ПМ.01. Подготовительно-сварочные работы.
 - МДК 01.01 Подготовка металла к сварке.
 - МДК 01.02 Технологические приемы сборки изделий под сварку.
 - ПМ.02. Сварка и резка деталей из различных сталей, цветных металлов и их сплавов, чугунов во всех пространственных положениях.
 - МДК 02.01 Оборудование, техника и технология электросварки.
 - МДК 02.02 Технология газовой сварки.
 - МДК 02.03 Электросварочные работы на автоматических и полуавтоматических машинах.
 - МДК 02.04 Технология электродуговой сварки и резки металла.
 - МДК 02.05 Технология производства сварных конструкций.
 - ПМ.03. Наплавка дефектов деталей и узлов машин, механизмов, конструкций и отливок под механическую обработку и пробное давление.
 - МДК 03.01 Наплавка дефектов под механическую обработку и пробное давление.
 - МДК 03.02 Технология дуговой наплавки деталей.

- МДК 03.03 Технология газовой наплавки.
- МДК 03.04 Технология автоматического и механизированного наплавления.
- ПМ.04. Дефектация сварных швов и контроль качества сварных соединений.
 - МДК 04.01 Дефекты и способы испытания сварных швов.
- Физическая культура.
- Учебная практика.
- Производственная практика.
- Промежуточная аттестация.
- Государственная итоговая аттестация.

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификации: повар, кондитер.

Нормативный срок освоения ППКРС: на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев по очной форме обучения.

Характеристика профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов;
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- Приготовление супов и соусов;
- Приготовление блюд из рыбы;
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- Приготовление холодных блюд и закусок;
- Приготовление сладких блюд и напитков;
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Требования к результатам освоения ППКРС:

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Общепрофессиональный цикл:
 - Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
 - Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
 - Техническое оснащение и организация рабочего места;
 - Экономические и правовые основы производственной деятельности;
 - Безопасность жизнедеятельности;
 - Основы калькуляции и учета.
- Профессиональный цикл:
- Профессиональные модули:
 - ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов.
 - МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.
 - ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
 - МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
 - ПМ.03. Приготовление супов и соусов.
 - МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов.
 - ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы.
 - МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.
 - ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
 - МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.
 - ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок.
 - МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
 - ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков.
 - МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.
 - ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

- МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

- Физическая культура.
- Учебная практика.
- Производственная практика.
- Промежуточная аттестация.
- Государственная итоговая аттестация.

23.01.08 Слесарь по ремонту строительных машин

Квалификации: слесарь по ремонту автомобилей, электрогазосварщик.

Нормативный срок освоения ППКРС: на базе основного общего образования 2 года 5 месяцев по очной форме обучения.

Характеристика профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности выпускников:

техническое обслуживание и ремонт систем и агрегатов строительных машин, автомобилей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- системы, агрегаты и узлы строительных машин, автомобилей;
- техническая документация.

Обучающийся по профессии 23.01.08 Слесарь по ремонту строительных машин готовится к следующим видам деятельности:

- Техническое обслуживание и ремонт систем, узлов, агрегатов строительных машин.
- Техническое обслуживание и ремонт систем, узлов, приборов автомобилей.
- Выполнение сварки и резки средней сложности деталей.

Требования к результатам освоения ППКРС:

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Техническое обслуживание и ремонт систем, узлов, агрегатов строительных машин.

ПК 1.1. Осматривать техническое состояние систем, агрегатов и узлов строительных машин.

ПК 1.2. Демонтировать системы, агрегаты и узлы строительных машин и выполнять комплекс работ по устранению неисправностей.

ПК 1.3. Собирать, регулировать и испытывать системы, агрегаты и узлы строительных машин.

Техническое обслуживание и ремонт систем, узлов, приборов автомобилей.

ПК 2.1. Определять техническое состояние систем, агрегатов, узлов, приборов автомобилей.

ПК 2.2. Демонтировать системы, агрегаты, узлы, приборы автомобилей и выполнять комплекс работ по устранению неисправностей.

ПК 2.3. Собирать, регулировать и испытывать системы, агрегаты, узлы, приборы автомобилей.

ДПК 2.4. Подготавливать рабочее место для ремонта и обслуживания автомобиля.

ДПК 2.5. Подбирать запчасти, инструменты, оборудование для ремонта и обслуживания автомобиля.

Выполнение сварки и резки средней сложности деталей.

ПК 3.1. Собирать изделия, сваривать, наплавлять дефекты.

ПК 3.2. Выполнять ручную и машинную резку

ДПК 3.3. Хранить и использовать сварочную аппаратуру и инструменты в ходе производственного процесса

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 23.01.08 Слесарь по ремонту строительных машин предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Общепрофессиональный цикл:
 - Основы права
 - Материаловедение
 - Слесарное дело
 - Черчение
 - Электротехника
 - Основы технической механики и гидравлики
 - Безопасность жизнедеятельности
- Профессиональный цикл:
- Профессиональные модули:
 - ПМ.01. Техническое обслуживание и ремонт систем, узлов, агрегатов строительных машин.
 - МДК.01.01. Конструкция, эксплуатация и техническое обслуживание строительных машин
 - ПМ.02. Техническое обслуживание и ремонт систем, узлов, приборов автомобилей.
 - МДК.02.01 Конструкция, эксплуатация и техническое обслуживание автомобилей
 - ПМ.03. Выполнение сварки и резки средней сложности деталей
 - МДК.03.01 Оборудование, техника и технология сварки и резки металлов

- Физическая культура.
- Учебная практика.
- Производственная практика.
- Промежуточная аттестация.
- Государственная итоговая аттестация.

100701.01 Продавец, контролер-кассир

Квалификации: контролер-кассир, продавец продовольственных товаров
продавец непродовольственных товаров.

Нормативный срок освоения ППКРС: на базе основного общего образования 2 года 5 месяцев по очной форме обучения.

Характеристика профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности выпускников:

организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- товарно-сопроводительные документы;
- торгово-технологическое оборудование: весоизмерительное, подъемно-транспортное, холодильное и контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструмент;
- ассортимент товаров;
- технологические процессы.

Обучающийся по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир готовится к следующим видам деятельности:

- Продажа непродовольственных товаров.
- Продажа продовольственных товаров.
- Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

Требования к результатам освоения ППКРС:

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Продажа непродовольственных товаров.

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ДПК 1.5. Идентифицировать непродовольственные товары по ассортиментной принадлежности

Продажа продовольственных товаров.

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

ДПК 2.8. Идентифицировать продовольственные товары по ассортиментной принадлежности

Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ДПК 3.6. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 100701.01 Продавец, контролер-кассир предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Общепрофессиональный цикл:
 - Основы деловой культуры
 - Основы бухгалтерского учета
 - Организация и технология розничной торговли
 - Санитария и гигиена
 - Безопасность жизнедеятельности
 - Основы предпринимательства
 - Основы поведения на рынке труда
- Профессиональный цикл:
- Профессиональные модули:
 - ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров.
 - МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами.
 - ПМ.02. Продажа продовольственных товаров.
 - МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами.
 - ПМ.03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.
 - МДК 03.01 Эксплуатация контрольно-кассовой техники.
- Физическая культура.
- Учебная практика.
- Производственная практика.
- Промежуточная аттестация.
- Государственная итоговая аттестация.

Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

22.02.06 Сварочное производство

Квалификация: техник.

Нормативный срок освоения ППССЗ: на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев по очной форме обучения.

Характеристика профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности выпускников:

организация и ведение технологических процессов сварочного производства;
организация деятельности структурного подразделения.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- технологические процессы сварочного производства;
- сварочное оборудование и основные сварочные материалы;
- техническая, технологическая и нормативная документация;
- первичные трудовые коллективы.

Техник готовится к следующим видам деятельности:

- Подготовка и осуществление технологических процессов изготовления сварных конструкций.
- Разработка технологических процессов и проектирование изделий.
- Контроль качества сварочных работ.
- Организация и планирование сварочного производства.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Требования к результатам освоения ППССЗ:

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Подготовка и осуществление технологических процессов изготовления сварных конструкций.

ПК 1.1. Применять различные методы, способы и приёмы сборки и сварки конструкций с эксплуатационными свойствами.

ПК 1.2. Выполнять техническую подготовку производства сварных конструкций.

ПК 1.3. Выбирать оборудование, приспособления и инструменты для обеспечения производства сварных соединений с заданными свойствами.

ПК 1.4. Хранить и использовать сварочную аппаратуру и инструменты в ходе производственного процесса.

Разработка технологических процессов и проектирование изделий.

ПК 2.1. Выполнять проектирование технологических процессов производства сварных соединений с заданными свойствами.

ПК 2.2. Выполнять расчёты и конструирование сварных соединений и конструкций.

ПК 2.3. Осуществлять технико-экономическое обоснование выбранного технологического процесса.

ПК 2.4. Оформлять конструкторскую, технологическую и техническую документацию.

ПК 2.5. Осуществлять разработку и оформление графических, вычислительных и проектных работ с использованием информационно-компьютерных технологий.

Контроль качества сварочных работ.

ПК 3.1. Определять причины, приводящие к образованию дефектов в сварных соединениях.

ПК 3.2. Обоснованно выбирать и использовать методы, оборудование, аппаратуру и приборы для контроля металлов и сварных соединений.

ПК 3.3. Предупреждать, выявлять и устранять дефекты сварных соединений и изделий для получения качественной продукции.

ПК 3.4. Оформлять документацию по контролю качества сварки.

Организация и планирование сварочного производства.

ПК 4.1. Осуществлять текущее и перспективное планирование производственных работ.

ПК 4.2. Производить технологические расчёты на основе нормативов технологических режимов, трудовых и материальных затрат.

ПК 4.3. Применять методы и приёмы организации труда, эксплуатации оборудования, оснастки, средств механизации для повышения эффективности производства.

ПК 4.4. Организовывать ремонт и техническое обслуживание сварочного производства по Единой системе планово-предупредительного ремонта.

ПК 4.5. Обеспечивать профилактику и безопасность условий труда на участке сварочных работ.

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

ДПК 5.1. Выполнять типовые слесарные операции, применяемые при подготовке металла к сварке.

ДПК 5.2. Подготавливать газовые баллоны, регулирующую и коммуникационную аппаратуру для сварки и резки.

ДПК 5.3. Выполнять сборку изделий под сварку.

ДПК 5.4. Проверять точность сборки.

ДПК 5.5. Выполнять газовую сварку средней сложности и сложных узлов, деталей и трубопроводов из углеродистых и конструкционных сталей и простых деталей из цветных металлов и сплавов.

ДПК 5.6. Выполнять ручную дуговую и плазменную сварку средней сложности и сложных деталей аппаратов, узлов, конструкций и трубопроводов из конструкционных и углеродистых сталей, чугуна, цветных металлов и сплавов.

ДПК 5.7. Выполнять кислородную, воздушно-плазменную резку металлов прямолинейной и сложной конфигурации.

ДПК 5.8. Читать чертежи средней сложности и сложных сварных металлоконструкций.

ДПК 5.9. Обеспечивать безопасное выполнение сварочных работ на рабочем месте в соответствии с санитарно-техническими требованиями и требованиями охраны труда.

ДПК 5.10. Наплавлять детали и узлы простых и средней сложности конструкций твёрдыми сплавами.

ДПК 5.11. Наплавлять сложные детали и узлы сложных инструментов.

ДПК 5.12. Наплавлять изношенные простые инструменты, детали из углеродистых и конструкционных сталей.

ДПК 5.13. Наплавлять нагретые баллоны и трубы, дефекты деталей машин, механизмов и конструкций.

ДПК 5.14. Выполнять зачистку швов после сварки.

ДПК 5.15. Выполнять горячую правку сложных конструкций.

Программа подготовки специалистов среднего звена 22.02.06 Сварочное производство предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:
 - Основы философии;
 - История;
 - Иностранный язык;
 - Физическая культура.
- Математический и общий естественнонаучный цикл:
 - Математика;
 - Информатика;
 - Физика.
- Профессиональный цикл:

- Общепрофессиональные дисциплины:
 - Информационные технологии в профессиональной деятельности.
 - Правовое обеспечение профессиональной деятельности.
 - Основы экономики организации.
 - Менеджмент.
 - Охрана труда.
 - Инженерная графика.
 - Техническая механика.
 - Материаловедение.
 - Электротехника и электроника.
 - Метрология, стандартизация и сертификация.
 - Безопасность жизнедеятельности.
 - Основы поведения на рынке труда.
 - Основы проектной деятельности.
 - Основы автоматизации производства.
 - Профессиональная психология.
 - Компьютерная графика.
- Профессиональные модули:
 - ПМ.01. Подготовка и осуществление технологических процессов изготовления сварных конструкций.
 - МДК.01.01. Технология сварочных работ
 - МДК.01.02. Основное оборудование для производства сварных конструкций
 - ПМ.02. Разработка технологических процессов и проектирование изделий.
 - МДК.02.01. Основы расчёта и проектирования сварных конструкций.
 - МДК.02.02. Основы проектирования технологических процессов
 - ПМ.03. Контроль качества сварочных работ.
 - МДК.03.01. Формы и методы контроля качества металлов и сварных конструкций.
 - ПМ.04. Организация и планирование сварочного производства.
 - МДК.04.01. Основы организации и планирования производственных работ на сварочном участке.
 - ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
 - МДК.05.01. Выполнение работ по профессии электрогазосварщик.
- Учебная практика.
- Производственная практика (по профилю специальности).
- Преддипломная практика.
- Промежуточная аттестация.
- Государственная итоговая аттестация.

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Квалификация: товаровед-эксперт.

Нормативный срок освоения ППССЗ: на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев по очной форме обучения.

Характеристика профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности выпускников:

организация и проведение работ по товародвижению в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- товары различных категорий, в том числе потребительские и производственного назначения;
- процессы товародвижения;
- процессы экспертизы и оценки качества;
- услуги торговли;
- первичные трудовые коллективы.

Товаровед-эксперт готовится к следующим видам деятельности:

- Управление ассортиментом товаров.
- Проведение экспертизы и оценки качества товаров.
- Организация работ в подразделении организации.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Требования к результатам освоения ППССЗ:

Товаровед-эксперт должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

Товаровед-эксперт должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Управление ассортиментом товаров.

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

ДПК 1.5. Выявлять потребности, виды спроса и соответствующие им типы маркетинга для обеспечения целей организации, формировать спрос и стимулировать сбыт товаров.

ДПК 1.6. Участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, разработке и реализации маркетинговых решений.

ДПК 1.7. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ДПК 1.8. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ДПК 1.9. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

ДПК 1.10. Классифицировать продовольственные товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ДПК 1.11. Контролировать условия и сроки хранения, реализации и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость.

ДПК 1.12. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых документов на поступивший товар.

ДПК 1.13. Осуществлять процесс обслуживания покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ДПК 1.14. Классифицировать непродовольственные товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ДПК 1.15. Осуществлять проверку качества, комплектности, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ДПК 1.16. Осуществлять процесс обслуживания покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

Проведение экспертизы и оценки качества товаров.

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

ДПК 2.4. Оценивать и расшифровывать маркировку потребительских товаров в соответствии с установленными требованиями.

ДПК 2.5. Работать с технической документацией, необходимой для профессиональной товароведной деятельности и проверять правильность ее оформления.

Организация работ в подразделении организации.

ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию.

ДПК 3.6. Сбирать и анализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйственных субъектов.

ДПК 3.7. Применять в практических ситуациях экономические методы, рассчитывать макроэкономические показатели, анализировать их, а также рынки ресурсов.

ДПК 3.8. Определять основные экономические показатели работы организации, цены, заработную плату.

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

ДПК 4.1. Соблюдать правила эксплуатации ККТ и выполнять расчетные операции с покупателями.

ДПК 4.2. Проверять платежеспособность денежных знаков.

ДПК 4.3. Оформлять документы по кассовым операциям.

Программа подготовки специалистов среднего звена 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:
 - Основы философии;
 - История;
 - Иностранный язык;
 - Физическая культура.
- Математический и общий естественнонаучный цикл:
 - Математика;
 - Экологические основы природопользования.
- Профессиональный цикл:
- Общепрофессиональные дисциплины:
 - Основы коммерческой деятельности
 - Теоретические основы товароведения
 - Статистика
 - Информационные технологии в профессиональной деятельности
 - Документационное обеспечение управления
 - Правовое обеспечение профессиональной деятельности
 - Бухгалтерский учет
 - Метрология и стандартизация

- Безопасность жизнедеятельности
- Профессиональные модули:
 - ПМ.01. Управление ассортиментом товаров.
 - МДК.01.01. Основы управления ассортиментом товаров.
 - МДК.01.02. Маркетинг.
 - МДК.01.03. Техническое оснащение и охрана труда.
 - МДК.01.04. Товароведение продовольственных товаров
 - МДК.01.05. Товароведение непродовольственных товаров
 - ПМ.02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.
 - МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы.
 - ПМ.03. Организация работ в подразделении организации.
 - МДК.03.01. Управление структурным подразделением организации.
 - МДК.03.02. Экономика организации
 - ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
 - МДК.04.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники.
- Учебная практика.
- Производственная практика (по профилю специальности).
- Преддипломная практика.
- Промежуточная аттестация.
- Государственная итоговая аттестация.

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация: менеджер.

Нормативный срок освоения ППССЗ: на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев по очной форме обучения.

Характеристика профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности выпускников:

организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы.

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Требования к результатам освоения ППССЗ:

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Организация питания в организациях общественного питания.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ДПК 1.5. Распознавать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции.

ДПК 1.6. Диагностировать дефекты готовой продукции.

ДПК 1.7. Использовать нормативные и технологические документы.

ДПК 1.8. Производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа.

Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

ДПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ДПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ДПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ДПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ДПК 5.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ДПК 5.6. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ДПК 5.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ДПК 5.8. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ДПК 5.9. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ДПК 5.10. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ДПК 5.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Программа подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:
 - Основы философии;
 - История;
 - Иностранный язык;
 - Физическая культура.
- Математический и общий естественнонаучный цикл:
 - Математика;
- Профессиональный цикл:
- Общепрофессиональные дисциплины:
 - Экономика организации.
 - Правовое обеспечение профессиональной деятельности.
 - Бухгалтерский учет.
 - Документационное обеспечение управления.
 - Финансы и валютно-финансовые операции организации.
 - Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
 - Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда.
 - Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации.
 - Безопасность жизнедеятельности.
 - Сервисная деятельность.
 - Культура речи в профессиональном общении.
 - Основы предпринимательства.

- Основы поведения на рынке труда.
- Организация питания в гостиничных комплексах.
- Ресторанный бизнес.
- Профессиональные модули:
 - ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания.
 - МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания.
 - МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания.
 - МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена.
 - МДК.01.04. Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания.
 - ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
 - МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
 - МДК.02.02. Психология и этика профессиональной деятельности.
 - МДК.02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания.
 - ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
 - МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания.
 - ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
 - МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.
 - МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
 - ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
 - МДК.05.01. Выполнение работ по профессиям «Официант, бармен».
- Учебная практика.
- Производственная практика (по профилю специальности).
- Преддипломная практика.
- Промежуточная аттестация.
- Государственная итоговая аттестация.