Министерство образования Ставропольского края Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Новотроицкий сельскохозяйственный техникум



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования Среднее профессиональное образование

Образовательная программа Программа подготовки специалиста среднего звена

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Техник - технолог

Организация разработчик: <u>ГБПОУ НСХТ</u>

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 383 от 22.04.2014 г.

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Новотроицкий сельскохозяйственный техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.

Основная образовательная программа по специальности.

Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Общая характеристика ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Миссия ОУ при подготовке выпускника по специальности.

Срок освоения.

Трудоёмкость ОПОП

Требования к абитуриенту.

Возможность к продолжению образования.

Основные пользователи ОПОП.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности.

Область профессиональной деятельности выпускника.

Объекты профессиональной деятельности выпускника.

Виды профессиональной деятельности выпускника.

3. Требования к результатам освоения ОПОП по специальности. Общие компетенции.

Профессиональные компетенции. Результаты освоения ОПОП.

Матрица соответствия компетенций учебных дисциплин ОПОП по специальности.

4.Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности.

Базисный учебный план. Календарный учебный график. Учебные планы по специальности.

Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и программ учебной и производственной практик.

4. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП. Кадровое обеспечение.

Материально-техническое обеспечение.

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.

5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП по специальности.

Структура фонда оценочных средств. Комплект документов ФОС по специальности.

1. Общие положения. Основная образовательная программа по специальности.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования, реализуемая ГБПОУ Республики Марий Эл «Транспортно-энергетический техникум »представляет собой систему документов, разработанную на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативные документы для разработки ОПОП СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в РФ» (от 29 декабря 2012 года № 273);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования, разработанные Департаментом профессионального образования Минобрнауки России совместно с Федеральным институтом развития образования, утверждённые приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 октября 2010 г. №12-696;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утверждён Приказом Министерства образования РФ от 14 июня 2013 г. № 464.
- Письмо Минобрнауки России от 29 мая 2007 г. №03-1180 и приложения №1 Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного)

- общего образования в образовательных учреждениях СПО в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин (профессиональных модулей) профессионального начального среднего профессионального образования Федеральных на основе государственных образовательных стандартов начального профессионального среднего профессионального образования. **утверждённые** директор Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013г. № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Устав техникума;
- Локальные акты.

Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Миссия техникума

«Подготовка компетентных, конкурентоспособных, социальноадаптированных рабочих в области организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Срок освоения

Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования при очной форме получения образования и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения
приема	базовой подготовки	ОПОП базовой подготовки при
		очной форме получения
		образования
основное общее	Техник - технолог	3 года 10 месяцев
образование		

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ.

В этом случае ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Нормативный срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

Нормативный срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 **недель**, в том числе:

Обучение по учебным циклам	121 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	33 нед.
Итого	199 нед.

Требования к абитуриенту.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат об основном общем или среднем общем образовании.

Возможность продолжения образования.

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» подготовлен: • к освоению ООП ВПО;

Основные пользователи ОПОП.

Основными пользователями программы ОПОП являются:

> преподаватели, мастера производственного обучения;

- > администрация и органы управления техникумом;
- > обучающиеся по специальности;
- > абитуриенты и их родители (законные представители);
- > работодатели.

2. Характеристика профессиональней деятельности выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника 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.

Виды профессиональной деятельности выпускника.

- > Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации.
- > Ведение бухгалтерского учета источников формирования имущества, выполнение работ по инвентаризации имущества и финансовых обязательств организации.
- > Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами.
- > Составление и использование бухгалтерской отчетности.
- > Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

3. Требования к результатам освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Общие компетенции.

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, 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.
- ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **профессиональными компетенциями,** соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
 - ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Выполнение работ по профессии «Повар»:

- ПК 7.1. Производить первичную обработку овощей, плодов, мяса, рыбы, домашней птицы и подготовку зерновых, молочных и яичных продуктов, жиров, муки и сахара для дальнейшего использования.
- ПК 7.2. Производить подготовку и приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые супы, соусы, блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюда из яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы, мучные блюда, салаты, холодные блюда и закуски, холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

Результаты освоения ОПОП.

Результаты освоения ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с целью обучения определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности приведены в таблице.

Таблица 2. Результаты освоения

Код компетенций	Компетенции	Результат освоения
	Общие компетенции	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Характеристики практик (с мест прохождения учебной и производственной)
OK 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 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.	
OK 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
OK 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
OK 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	

	Профессионал	пьные компетенции
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	иметь практический опыт: ПО.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПО.2 расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; ПО.3 организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
ПК 1.3.	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	по.4 подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; По.5 контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; уметь: У.1 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; У.2 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; У.3 проводить расчеты по формулам; У.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; У.5 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; У.6 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; знать: З.1 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; З.2 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; З.3 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; З.4 основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; З.5 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; З.6 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени пушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печении пушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печении пушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печения ушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печения ушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печения ушек ягнят, молочных поросятьей головы, утиной и гусиной печения ушек ягнят, м
		зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; 3.8 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; 3.9 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

		3.10 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; 3.11 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; 3.12 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; 3.13 способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; 3.14 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; 3.15 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; 3.16 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	иметь практический опыт: ПО.1 разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПО.3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; ПО.4 организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок,
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	ПО.5 приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО.6 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; ПО.7 декорирования блюд сложными холодными соусами; ПО.8 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; уметь: У.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции, У.2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; У.3 проводить расчеты по формулам; У.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; У.5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; У.6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; У.7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; знать: 3.1 ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; 3.2 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких

	различных продуктов; 3.19 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; 3.20 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
	 3.16 варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; 3.17 варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; 3.18 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
	3.14 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; 3.15 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
	3.10 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; 3.11 правила соусной композиции сложных холодных соусов; 3.12 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; 3.13 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
	 3.7 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; 3.8 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; 3.9 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
	 3.4 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; 3.5 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; 3.6 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
	закусок; 3.3 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

сложных горячих соусов.

ПК 3.3.

ПК 3.4.

Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- **ПО.2** организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы:
- **ПО.3** приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- **ПО.4** сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- **ПО.5** контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; **уметь:**
- **У.1** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- **У.2** принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
 - У.3 проводить расчеты по формулам;
- У.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- **У.5** выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- **У.6** выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- **У.7** оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **знать:**
- **3.1** ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- **3.2** классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- **3.3** классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- **3.4** классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- **3.5** методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- **3.6** принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

- **3.7** требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- **3.8** требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- **3.9** основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- **3.10** основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- **3.11** методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- **3.12** варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для <u>создания</u> гармоничных блюд;

 сложных
 мучных

 праздничных
 тортов.

ПК 4.3. кондитерских изделий и

приготовление

ПК 4.4. **О**рганизовывать и проводить мелкоштучных кондитерских изделий.

Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

внебюджетные фонды и формы статистической отчетности, входящие в бухгалтерскую

отчетность, в установленные законодательством сроки;

- ПО.3. участия в счетной проверке бухгалтерской отчетности;
- ПО.4. анализа информации о финансовом положении организации, ее платежеспособности и доходности;

уметь:

- У1. отражать нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета имущественное и финансовое положение организации;
- У2. определять результаты хозяйственной деятельности за отчетный период;
- У3. закрывать учетные бухгалтерские регистры и заполнять формы бухгалтерской

отчетности в установленные законодательством сроки;

- У4. устанавливать идентичность показателей бухгалтерских отчетов;
- У5. осваивать новые формы бухгалтерской отчетности, выполнять поручения по

перерегистрации организации в государственных органах;

знать:

- 3.1. определение бухгалтерской отчетности как единой системы данных об имущественном и финансовом положении организации;
- 3.2. механизм отражения нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета данных за отчетный период;
- 3.3. методы обобщения информации о хозяйственных операциях организации за отчетный период;
- 3.4. порядок составления шахматной таблицы и оборотно-сальдовой ведомости;
- 3.5. методы определения результатов хозяйственной деятельности за отчетный период;
- 3.6. требования к бухгалтерской отчетности организации;
- 3.7. состав и содержание форм бухгалтерской отчетности;
- 3.8. бухгалтерский баланс как основную форму бухгалтерской отчетности;

- 3.9. методы группировки и перенесения обобщенной учетной информации из оборотносальдовой ведомости в формы бухгалтерской отчетности;
- 3.10. процедуру составления пояснительной записки к бухгалтерскому балансу;
- 3.11. порядок отражения изменений в учетной политике в целях бухгалтерского учета;
- 3.12. порядок организации получения аудиторского заключения в случае необходимости;
- 3.13. сроки представления бухгалтерской отчетности;
- 3.14. правила внесения исправлений в бухгалтерскую отчетность в случаевыявления неправильного отражения хозяйственных операций;
- формы налоговых деклараций по налогам и сборам в бюджет и инструкции по их заполнению;
- 3.16. форму налоговой декларации по ЕСН и инструкцию по ее заполнению;
- 3.17. форму статистической отчетности и инструкцию по ее заполнению;
- 3.18. сроки представления налоговых деклараций в государственные налоговые органы, внебюджетные фонды и государственные органы статистики;
- 319. содержание новых форм налоговых деклараций по налогам и сборам и новых инструкций по их заполнению;
- 3.20. порядок регистрации и перерегистрации организации в налоговых органах, внебюджетных фондах и статистических органах;
- 3.21. методы финансового анализа;

ПК.5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных	3.22. виды и приемы финансового анализа; 3.23. процедуры анализа бухгалтерского баланса: 3.24. порядок общей оценки структуры имущества организации и его источников по показателям баланса; 3.25. порядок определения результатов общей оценки структуры активов и их источников по показателям баланса; 3.26. процедуры анализа ликвидности бухгалтерского баланса; 3.27. порядок расчета финансовых коэффициентов для оценки платежеспособности; 3.28. состав критериев оценки несостоятельности (банкротства) организации; 3.29. процедуры анализа показателей финансовой устойчивости; 3.30. процедуры анализа отчета о прибыли и убытках: 3.31. принципы и методы общей оценки деловой активности организации, технологию расчета и анализа финансового цикла; 3.32. процедуры анализа уровня и динамики финансовых результатов по показателям отчетности; 3.33. процедуры анализа влияния факторов на прибыль. иметь практический опыт:
ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; уметь: органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; знать: ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; фруктовых, ягодных и

		поколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка бланманже; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов для приготовления сложных холодных и горячих десертов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	ПО.1 планирования работы структурного подразделения (бригады); ПО.2 оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); ПО.3 принятия
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	управленческих решений; уметь:
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	У.1 рассчитывать выход продукции в ассортименте; У.2 вести табель учета рабочего времени работников;
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	У.3 рассчитывать заработную плату;У.4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	 У.5 организовывать рабочие места в производственных помещениях; У.6 организовывать работу коллектива исполнителей; У.7 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; У.8 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: 3.1 принципы и виды планирования работы бригады (команды); 3.2 основные приемы организации работы исполнителей; 3.3 способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

	Prygogyzawa nogor no producesy della any	 3.4 дисциплинарные процедуры в организации; 3.5 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; 3.6 нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; 3.7 формы документов, порядок их заполнения; 3.8 методику расчета выхода продукции; 3.9 порядок оформления табеля учета рабочего времени; 3.10 методику расчета заработной платы; 3.11 структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей иметь практический опыт:
	Выполнение работ по профессии «Повар»:	
ПК 7.1	Производить первичную обработку овощей, плодов, мяса, рыбы, домашней птицы и подготовку зерновых, молочных и яичных продуктов, жиров, муки и сахара для дальнейшего использования.	подготовка кондитерского сырья к производству и приготовление простых хлебобулочных, основных мучных конлитерских изделий простых отделочных полуфабрикатов и
ПК 7.2	Производить подготовку и приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы.	
ПК 7.3		 У.3 приготавливать и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб и основные мучные кондитерские изделия; У.4 приготавливать простые отделочные полуфабрикаты; У.5 приготавливать и оформлять отечественные классические торты и пирожные. знать: 3.1 технологический процесс кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него; 3.2 технологический процесс приготовления и отпуска простых супов, соусов, блюд и
		гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы, мучных блюд, салатов, холодных блюд и
ПК 7.4		закусок, холодных и горячих сладких блюд и напитков; 3.3 технологический процесс приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий;
ПК 7.5	Готовить и использовать простые отделочные полуфабрикаты.	 3.4 технологический процесс приготовления простых отделочных полуфабрикатов; 3.5 технологический процесс приготовления и оформления отечественных классических
ПК 7.6	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	тортов и пирожных.

Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам ОПОП 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

ОГСЭ.02. Истори ОГСЭ.03. Иностр ОГСЭ.04. Физич ЕН.01. Матем ЕН.02. Эколог ЕН.03. Химия ОП.01. Микро произв ОП.02. Физио ОП.03. Орган ОП.04. Инфор деятел ОП.05. Метро ОП.06. Правог ОП.07. Основ ОП.08. Охран ОП.09. Безопа ОП.10. Товаро ОП.11. Обору ОП.12. Основ ОП.13. Адапта ПМ.01 Орган																		ко	M														
ОГСЭ.01. Ост ОГСЭ.02. Ист ОГСЭ.03. Ино ОГСЭ.04. Фи ЕН.01. Ма ЕН.02. Эко ЕН.03. Хил ОП.01. Ми про ОП.02. Фи ОП.03. Орр ОП.04. Ино Дея ОП.05. Ме ОП.06. Пра ОП.07. Ост ОП.09. Без ОП.10. Тов ОП.11. Обо ОП.12. Ост ОП.13. Ада ПМ.01 Ор пол МДК.01.01 Тех сло ПМ.02 Вед						О	бщ	ие								•			-									прос	þecc	ион	альн	ые	
Индекс	Наименование дисциплины, МДК	OK 01.	OK 02.	OK.03	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	а	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	IIK 2.3.	IIK 3.1.	IIK 5.2.	IIK 5.3.	IIN 3.4.	IIK 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	IIK.5.1	IIK.5.2	ПК.6.1.	ПК.6.2.	ПК.6.3.	ПК.6.4.	HK.6.5	IIK.7.2.	ПК.7.3.
ОГСЭ.01.	Основы философии	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																						
ОГСЭ.02.	История	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																						
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																						1
ОГСЭ.04.	Физическая культура		+	+			+																										
EH.01.	Математика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+		
EH.02.	Экологические основы природопользования	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+		1
EH.03.	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+							
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОП.02.	Физиология питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОП.05.	Метрология и стандартизация	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОП.08.	Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОП.10.	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОП.11.	Оборудование предприятий общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОП.12.	Основы исследовательской деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОП.13.	Адаптация выпускника	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																																
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																			
ПМ.02	Ведение бухгалтерского учета источников формирования имущества, выполнение работ по инвентаризации имущества и финансовых обязательств	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+																	

		1	1	Ι		1					1	1	1	Ι		Г	1	1	1		Ι	1			-			$\neg \Gamma$	\neg	\top	\top
	организации																													┷	\perp
МДК.02.01	Организация процесса приготовления и	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+																	
	приготовление сложной холодной кулинарной																								.						
	продукции																														
ПМ.03	Организация процесса приготовления и	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+													
	приготовление сложной горячей кулинарной																														
	продукции																								.						
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+													
	кулинарной продукции																														
ПМ.04	Организация процесса приготовления и	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								+	+	+	+									
	приготовление сложных хлебобулочных, мучных																														
	кондитерских изделий																														
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных,	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								+	+	+	+									
	мучных кондитерских изделий																														
ПМ.05	Организация процесса приготовления и	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+												+	+						T	
	приготовление сложных холодных и горячих																														
	десертов																														
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+												+	+							
	горячих десертов																														
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+														+	+	+	+ -	+		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+														+	+	+	+ -	+		
	организации																														
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																		+	- +	+
	профессиям рабочих, должностям служащих																														
МДК.07.01	Технология кулинарного приготовления пищи	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																		+	- +	+

4. Документы, регламентирующие содержание и организации образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности СПО

4.1.Учебный план

Пояснительная записка

19.02.10 Технология продукции общественного питания Нормативная база реализации ОПОП СПО.

Настоящий учебный план разработан на основе $\Phi \Gamma O C$ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утверждённого приказом Министерства образования и науки $P \Phi$ от «22» апреля 2014 г.

№ 384.

Нормативные документы для разработки ОПОП СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральные законы Российской Федерации: «Об образовании в РФ» (от 29 декабря 2012 года № 273);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384.
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования, разработанные Департаментом профессионального образования Минобрнауки России совместно с Федеральным институтом развития образования, утверждённые приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 октября 2010 г. №12-696;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утверждён Приказом Министерства образования РФ от 14 июня 2013 г. № 464.
- Письмо Минобрнауки России от 29 мая 2007 г. №03-1180 и приложения №1 Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях НПО и СПО в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин (профессиональных модулей) начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утверждённые директор Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009г.
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013г. № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Разъяснения Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол №1 от 10 апреля 2014 года «По реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования»;
- Устав техникума;

Локальные акты.

Организация учебного процесса и режим занятий.

Начало учебных занятий начинается 1 сентября каждого учебного года и заканчивается согласно графика учебного процесса с учётом праздничных и выходных дней не позднее 30 июня на 1, 2, 3 курсе, 31 января на 4 курсе.

Последовательность теоретического обучения, учебной и производственной практики, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации, каникул и время проведения учебных сборов определено в графике учебного процесса п.2. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели 6 дней.

Общая продолжительность каникул в учебном году на 1, 2, 3 курсах составляет не менее 10 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Дисциплина «Физическая культура» во время реализации программы среднего общего образования предусмотрено 3 часа обязательной аудиторной нагрузки. Согласно ФГОС дисциплина «Физическая культура», входящая в состав ОПОП реализуется в количестве 2 часов обязательной аудиторной нагрузки. Часы самостоятельной работы по данной дисциплине составляют еженедельно 2 часа и могут реализовываться как через внеаудиторную самостоятельную работу, так и включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). При комплектовании группы обучающимися разного пола возможно деление на подгруппы при наличии не менее 40% обучающихся одного пола.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением конкретно на каждый учебный год.

Продолжительность учебных занятий составляет 45 мин.

При комплектовании учебных групп возможно деление на подгруппы по дисциплине «Информатика и ИКТ». Деление по дисциплине иностранный язык возможно при укомплектовании одной языковой группы, численностью не менее 8 человек.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т. ч. введенные за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации определённой рабочим планом:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла рекомендуемые формы промежуточной аттестации зачет, дифференцированный зачет и экзамен;
- по дисциплинам общепрофессионального цикла, рекомендуемые формы промежуточной аттестации зачет, дифференцированный зачет, экзамен;
- промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (по междисциплинарным курсам (МДК) курсовая работа, дифференцированный зачет или экзамен, по учебной и производственной практике дифференцированный зачет (проверочная работа) проводится по усмотрению образовательного учреждения при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в каждом учебном году), зачетов и дифференцированных зачетов (суммарно не более 10 в каждом учебном году, без учета зачетов по физической культуре). С целью выполнения требований по количеству дифференцированных зачётов в учебном году и выполнению требований промежуточной аттестации возможно одновременное (смежное) его проведение по нескольким изучаемым дисциплинам.

Уровень подготовки обучающихся по итогам текущего контроля знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

4.3 Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта

Итоговый контроль учебных достижений обучающихся при реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП проводится в форме экзаменов и дифференцированных зачетов (зачет с оценкой).

Экзамены проводятся по «Русскому языку» и двум профильным учебным дисциплинам «Математике» и «Физике» за счет времени, выделяемого ФГОС на промежуточную аттестацию.

Дифференцированные зачеты проводятся по всем остальным учебным дисциплинам общеобразовательного цикла учебного плана ОПОП за счет учебного времени, выделяемого в учебном плане на изучение соответствующей общеобразовательной дисциплины.

Экзамены и дифференцированные зачеты проводятся на русском языке (за исключением учебной дисциплины «Иностранный язык»).

Экзамены по русскому языку письменно:

по русскому языку - с использованием экзаменационных материалов в виде набора контрольных заданий либо текста (художественного или публицистического) для изложения с заданиями творческого характера;

Выбор вида экзаменационных материалов осуществляется преподавателем соответствующей учебной дисциплины, рассматривается на заседании методического объединения.

Экзамен по профильной учебной дисциплине проводится устно или письменно. Форма проведения экзамена и вид экзаменационных материалов определяются преподавателем соответствующей учебной дисциплины, рассматривается на заседании методического объединения:

по математике - с использованием экзаменационных материалов в виде набора контрольных заданий, требующих краткого ответа и/или полного решения;

по физике - с использованием экзаменационных материалов в виде набора контрольных заданий, требующих краткого ответа и/или полного решения.

Дифференцированные зачеты по дисциплинам общеобразовательного цикла учебного плана ОПОП проводятся с использованием контрольных измерительных материалов в виде набора заданий тестового типа, текста для изложения, в том числе с заданиями творческого характера, тем для сочинений, рефератов, набора заданий для традиционной контрольной работы, вопросов для устного опроса обучающихся и др.

Вид и содержание контрольных материалов определяется преподавателем соответствующей учебной дисциплины.

Формирование вариативной части ОПОП

Образовательное учреждение за часы, отведённые $\Phi\Gamma OC$ на вариативную часть использовало для расширения знаний и умений обучающихся в общепрофессиональном и профессиональном цикле для изучения дисциплин и МДК.

Порядок аттестации обучающихся.

Текущий контроль.

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку знаний и умений обучающихся по всем изучаемым в данном семестре дисциплинам.

Текущий контроль знаний и умений обучающихся осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), в период прохождения производственной (профессиональной) практики, внеаудиторной самостоятельной работы установленных рабочей программой учебной дисциплины.

Текущий контроль знаний и умений, его виды и формы предусматриваются планами учебных занятий на усмотрение преподавателя.

Результаты текущего контроля знаний и умений обучающихся выставляются преподавателем в журнале учебных занятий.

При текущем контроле по профессиональному модулю проверяется уровень достижения студентом практического опыта, умений и знаний, установленных рабочей программой профессионального модуля.

Для проведения текущего контроля преподаватель использует различные методы и средства, обеспечивающие объективность оценки знаний, умений и профессиональных компетенций обучающихся.

Виды и формы текущего контроля знаний и умений указываются в планах учебных занятий.

Лабораторные работы и практические занятия.

Содержание лабораторных и практических занятий фиксируется в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей. Оценки за выполненные лабораторные и практические занятия выставляются по пятибалльной системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

Учебная и производственная практика.

В период прохождения учебной и производственной практики предусматривается текущий контроль выполнения индивидуальных заданий.

Самостоятельная работа студентов.

В рабочей программе учебной дисциплины, профессионального модуля, перспективнотематическом плане учебной дисциплины, профессионального модуля, определяются формы и методы текущего контроля результатов самостоятельной работы обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине.

Контрольная работа.

Контрольные работы по дисциплине, как форма текущего контроля знаний и умений обучающихся, планируются преподавателем, указываются в поурочных планах. Контрольные работы могут проводиться по разделам учебной дисциплины.

Итоги текущего контроля за семестр по дисциплинам, МДК, в учебном плане по котором в данном семестре по не предусмотрена форма промежуточной аттестации (зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен), выставляются отдельной колонкой в журнале учебных занятий.

Промежуточная аттестация обучающихся.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) экзамен по профессиональному модулю;
- зачет:
- дифференцированный зачет (по дисциплинам)
- дифференцированный зачёт (проверочная работа по учебной и производственной практике).

Форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом.

Проведение зачета и дифференцированного зачета предусматривается в рабочей программе дисциплины и перспективно-тематическом плане как итоговое занятие. Зачет и дифференцированный зачет может проводиться в устной, письменной форме, в форме выполнения тестовых и практических заданий. Зачет и дифференцированный зачет проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, МДК, практики.

Задания к зачету или дифференцированному зачету разрабатываются преподавателем дисциплины, междисциплинарного курса, практики с учётом требования ФГОС по профессии и должны предусматривать как теоретические, так и/или практические задания. Перечень вопросов и/или практических задач разрабатывается преподавателями дисциплины, МДК, практики, обсуждается на методических объединениях. Количество вопросов и/или практических задач в перечне должно превышать количество вопросов и/или практических задач, необходимых для составления билетов.

На основе разработанного и объявленного обучающимся перечня вопросов и/или практических задач, рекомендуемых для подготовки к зачету или дифференцированному зачету, составляются билеты (варианты), содержание которых до обучающихся не доводится. Могут быть применены тестовые залания.

При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

При проведении зачета уровень подготовки обучающегося оценивается как зачет или не зачет.

Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. В случае изучения дисциплины или профессионального модуля в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в последнем семестре.

При освоении программы ПМ.01 **«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** » по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

При освоении программы ПМ.02 **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной»** по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

При освоении программы ПМ.03 **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»** по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

При освоении программы ПМ.04 **«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»** по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

При освоении программы ПМ.05 **«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»** по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

При освоении программы ПМ.06 **«Организация работы структурного подразделения»** по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

При освоении программы ПМ.07 **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»** по окончании его изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. По его итогам возможно присвоение выпускнику квалификацию «Повар», «Кондитер».

После сдачи квалификационных экзаменов по всем модулям проходит государственная итоговая аттестация, по результатам которой присваивается квалификация «Техник-технолог».

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС по профессии. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» с выставлением оценки по пятибалльной шкале. В протоколе квалификационного экзамена запись будет иметь вид: «ВПД освоен с оценкой «—».

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Возможно проведение промежуточной аттестации по отдельным элементам программы профессионального модуля. В этом случае рекомендуемая форма аттестации по учебной и/или производственной практике - ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК - Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет).

4.5.3 Государственная (итоговая) аттестация обучающихся.

Государственная (итоговая) аттестация (далее $\Gamma(U)A$), независимо от форм получения образования, является обязательной.

Государственная (итоговая) аттестация обучающихся, освоивших основную профессиональную образовательную программу в соответствии с Φ ГОС осуществляться после её освоения в полном объёме.

 $\Gamma(U)$ А выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля, успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

ГИА проводится в следующих видах и формах:

Выпускная практическая квалификационная работа.

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ОПОП и проводится по каждому профессиональному модулю (модулям) в результате освоения которых обучающемуся может быть присвоена квалификация.

Письменная экзаменационная работа.

Обязательные требования - соответствие тематики письменной экзаменационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

К ГИА допускаются выпускники, завершившие обучение и успешно прошедшие промежуточную аттестацию. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

<u>Не допускаются</u> выпускники, не освоившие ОПОП в полном объёме: не сдавшие экзамены по отдельным учебным предметам (дисциплинам) или не выполнившие практические квалификационные работы или письменные экзаменационные работы.

Досрочное проведение ГИА не проводится.

Обучающимся, не допущенным к ГИА, выдается <u>свидетельство об уровне квалификации -</u> при не завершении освоения всей образовательной программы но прохождении квалификационного экзамена по определённой квалификации в период производственной практики (при сроке обучения не менее 1 года), либо <u>справка у</u>становленного образца с указанием периода обучения, изученных предметов и оценок.

Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника определяются образовательным учреждением в зависимости от вида, формы проведения в данном учебном году и определяются программой ГИА.

Аннотации программ подготовки квалифицированных рабочих по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл ОГСЭ.01

«Основы философии»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г, № 384;

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

• ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста:

знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 12 часа.

Вид промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

ОГСЭ.02 «История»

Рабочая программа учебной дисциплины «История» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г, № 384;

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «История» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально- экономических, политических и культурных проблем;

знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -48 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 12 часа. Вид промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

ОГСЭ.03 «Иностранный язык»

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля $2014 \, \text{г}$, № 384;

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с Φ ГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; знать: лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 186 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -162 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 24 час.

Вид промежуточной аттестации - экзамен.

ОГСЭ.04 «Физическая культура»

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г, № 384;

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с Φ ГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 162 часов. Вид промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01 Математика

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г, № 384;

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Математика» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;
- основы интегрального и дифференциального исчисления

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 24 часов. Вид

промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

EH.02. «Экологические основы природопользования»

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г, № 384;

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Вид промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

ЕН.03 Химия

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г, № 384;

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Химия» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

Знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа:
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пишевой продукции:
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 часов; самостоятельной работы обучающегося 60 часов. Вид промежуточной аттестации - экзамен

Общепрофессиональный цикл. ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384; В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». В результате освоения дисциплины обучающийся должен: уметь

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства. знать:
- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- 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;
- санитарно- технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -52 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 26 час. Вид промежуточной аттестации экзамен.

ОП.02 Физиология питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии в организме человека;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма, их суточные нормы потребления;
- особенности питания беременных и кормящих матерей;
- особенности питания пожилых и старых людей;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- характеристики основных диет, их энергетический и химический состав;
- методики составления рационов питания.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -36 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

Вид промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с Φ ГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения:

знать:

- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов в организации питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося -72 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

Вид промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384; В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в т. ч. с использованием информационных технологий;
- осваивать технологии автоматизированной обработки документации;
- использовать унифицированные формы документов;
- осуществлять хранение и поиск документов;

- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте; знать:
- понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства;
- основные понятия документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения управления;
- классификацию документов;
- требования к составлению и оформлению документов;
- организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Вид промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

ОП.05 Метрология и стандартизация

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

<u>знать:</u>

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационнометодических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося -51 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -34 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 17 часа.

Вид промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно правовые формы юридических лиц;
- правое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 23 часов.

Вид промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с Φ ГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. знать:
- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;

- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущности, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося -81 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 27 часов. Вид промежуточной аттестации дифференцированный зачет.

ОП.08 Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;
- разъяснить подчинённым работникам (персоналу) содержание уставных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдая сроки её заполнения и условия хранения.

знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 20 часов. Вид промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с $\Phi \Gamma OC$ СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим; знать:
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 34 часа. Вид

промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

ОП.10 Товароведение продовольственных товаров

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности

«Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384; В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- проблемы рынка каждой группы продовольственных товаров и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент продовольственных товаров;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства продовольственных товаров;
- использование продовольственных товаров в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 32 ч.

Вид промежуточной аттестации - экзамен

ОП.11 Оборудование предприятий общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с Φ ГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- обслуживатьосновное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.
 - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

знать:

• устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного оборудования.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося -51 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

Вид промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

ОП.12 Основы исследовательской деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы исследовательской деятельности» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Основы исследовательской деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- Работать с информационными источниками: изданиями, сайтами и т.д.;
- Оформлять и защищать учебно-исследовательские студенческие работы (реферат, выпускную квалификационную работу).
- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации знать:
- Формы и методы учебно-исследовательской работы;
- Требования, предъявляемые к защите реферата, выпускной квалификационной работы.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося -135 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 45 часов.

Вид промежуточной аттестации - дифференцированный зачет, зачет.

ОП.13 Адаптация выпускника

Рабочая программа учебной дисциплины «Адаптация выпускника» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384:

В соответствии с учебным планом рабочая программа учебной дисциплины «Адаптация выпускника» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с Φ ГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- ориентироваться в ситуации на рынке труда своего региона;
- определять профессиональную направленность собственной личности;
- находить источники информации о вакансиях;
- вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем;
- заполнять анкеты и опросники;
- подготавливать резюме;

• отвечать на возможные вопросы работодателя.

знать:

- понятие, функции, элементы рынка труда;
- виды, типы, режимы профессиональной деятельности;
- методы поиска вакансий;
- технику ведения телефонных переговоров с потенциальным работо-дателем;
- основные правила подготовки и оформления резюме;
- требования к внешнему виду соискателя вакансии, манере поведения и речи;
- требования различных профессий к человеку; способы построения отношений с людьми разного типа;

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 17 часов. Вид

промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

Профессиональный цикл.

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, в модульной структуре ОПОП.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

2. Цель изучения дисциплины

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обучающийся должен владеть следующими общими и профессиональными 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.
- OК 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.
- OК 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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; **уметь:**
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд:
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд:
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

• требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виле.

3. Структура и содержание профессионального модуля

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 324 часов, в том числе:

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - 180 часов.

самостоятельной работы обучающегося - 90 часов; учебной практики - 72 часов; производственной практики - 72 часов; **4. Формы контроля**

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - дифференцированный зачет

Учебная практика - дифференцированный зачёт.

Производственная практика - дифференцированный зачёт.

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»-экзамен (квалификационный).

ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, в модульной структуре ОПОП.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

2. Цель изучения дисциплины

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» обучающийся должен владеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

- OК 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.
- OК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- OК 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.
- OK 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.
- OК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
 - ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов:
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; **уметь:**
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соvcoв:
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

• <u>знать:</u>

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции - 184 часов.

самостоятельная работа обучающегося - 92 часов; учебная практики - 72часов; производственная практики - 72часов;

4. Формы контроля

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции - экзамен:

Учебная практика - дифференцированный зачёт. Производственная практика - дифференцированный зачёт.

ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»-экзамен (квалификационный).

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, в модульной структуре ОПОП.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО).

2. Цель изучения дисциплины

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» обучающийся должен владеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- OК 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.
- ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; знать:
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
 - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции - 230 часов. самостоятельная работа обучающегося - 115 часов; учебная практики - 108 часов; производственная практика - 144 часа.

4. Формы контроля

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции - экзамен; Учебная практика

Производственная практика - дифференцированный зачёт.

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»-экзамен (квалификационный).

ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, в модульной структуре ОПОП.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО).

2. Цель изучения дисциплины

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающийся должен владеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

- OК 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.
- OK 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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 250 часов.

самостоятельная работа обучающегося - 125часов;

учебная практики - 72 часов; производственная практика

- 108 часов.

2. Формы контроля

МДК.04.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - дифференцированный зачёт;

Учебная практика - дифференцированный зачёт. Производственная практика - дифференцированный зачёт.

ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - экзамен (квалификационный).

ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, в модульной структуре ОПОП.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля $2014 \, \text{г.} \, \mathbb{N} \, 284$;

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО).

2. Цель изучения дисциплины

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» обучающийся должен владеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
 - ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).ПК.
 - ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции; уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов:
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию; знать:
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов - 136 часов.

самостоятельной работы обучающегося - 68 часов; учебной практики - 78 часов; производственная практика - 72 часов.

4. Формы контроля

МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов - дифференцированный зачёт;

Учебная практика - дифференцированный зачёт.

Производственная практика - дифференцированный зачёт.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - экзамен (квалификационный).

ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, в модульной структуре ОПОП.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО).

2. Цель изучения дисциплины

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Организация работы структурного подразделения» обучающийся должен владеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
 - ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- OK 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).ПК.
 - ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
 - ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3.

Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь

практический опыт:

- планирования и анализа производственных показателей организации;
- составления различных видов меню;
- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
- разработки нормативной документации на блюда;
- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции:
- участия в управлении трудовым коллективом; **уметь:**
- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- презентовать различные виды меню;
- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;
- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
- определять критерии качества приготовления блюд;

- организовывать работу коллектива исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;
- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

знать:

- классификацию организаций питания;
- организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
- особенности структуры и функционирования малого производства;
- производственные показатели производства продукции общественного питания;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
- принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- правила разработки рецептур;
- влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
- принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;
- правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
- виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
- методы контроля физиологической полноценности питания;
- личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
- внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
- правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
- современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;
- назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
- современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;
- традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
- особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
- основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
- характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;
- особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
- ассортимент буфетной продукции;
- виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
- технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;

- правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
- правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
- особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;
- принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;
- обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно- курортных и детских учреждений;
- систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
- операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
- нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей

МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации - 120 часа.

самостоятельной работы обучающегося - 60 часа; учебной практики - 72 часов; производственная практика - 72 часов.

4. Формы контроля

МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации- дифференцированный зачёт; Учебная практика

Производственная практика - дифференцированный зачёт.

ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» - экзамен (квалификационный).

ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, в модульной структуре ОПОП.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО).

2. Цель изучения дисциплины

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» обучающийся должен владеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
 - ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).ПК.

<u>Выполнение работ по профессии «Повар»:</u> и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК.7.1 Производить первичную обработку овощей, плодов, мяса, рыбы, домашней птицы и подготовку зерновых, молочных и яичных продуктов, жиров, муки и сахара для дальнейшего использования.
- ПК.7.2 Производить подготовку и приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы.
- ПК.7.3. Готовить и оформлять простые супы, соусы, блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюда из яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы, мучные блюда, салаты, холодные блюда и закуски, холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

Структура и содержание профессионального модуля

МДК 07.01 Технология кулинарного приготовления пищи - 352ч., учебная практика - 144 часов производственная практика - 108 часов **Формы контроля**

МДК 07.01 Технология кулинарного приготовления пищи - экзамен;

Учебная практика

Производственная практика - дифференцированный зачёт.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - экзамен (квалификационный).

3. Ресурсное обеспечение ОПОП. Кадровое обеспечение.

Требования к квалификации педагогических (инженерно- педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам) и руководство практикой: наличие высшего инженерного или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее инженерное образование, соответствующее профилю.

Мастера: наличие 5-го, 6-го квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не раже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельность в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Для реализации программы подготовки квалифицированных кадров имеется необходимое учебно - методическое обеспечение.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/ или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам за последние пять лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно - библиографические и специализированные периодические издания.

Обучающиеся имеют доступ к информационным Интернет- источникам в компьютерном классе. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

5.3. Материально - техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации ППСЗ по специальности **19.02.10.Технология продукции общественного питания** согласно требованиям ФГОС СПО в ГБПОУ НСХТ создана материально - техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным нормам.

Учебные аудитории оснащены наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла. При проведении занятий в аудиториях используется мультимедийное оборудование.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

технологии приготовления мучных кондитерских изделий;

технологического оборудования хлебопекарного производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Структура фондов оценочных средств.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущая аттестация включает контроль знаний и умений обучающихся осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), в период прохождения производственной (профессиональной) практики, внеаудиторной самостоятельной работы установленных рабочей программой учебной дисциплины, МДК. Итогом текущей успеваемости является оценка по дисциплине, МДК за семестр.

<u>Промежуточная аттестация</u> включает аттестацию по дисциплинам, междисциплинарным курсам, программам учебной и производственной практики, профессиональному модулю.

По дисциплинам общепрофессионального цикла проходит в форме зачёта и дифференцированного зачёта.

По МДК в форме дифференцированного зачета и экзамена.

По программе учебной и производственной практики в форме зачёта.

По ПМ в форме экзамена (квалификационного).

С целью проверки уровня усвоения ПМ образовательным учреждением создаются комплекты оценочных средств (КОС) по каждому профессиональному модулю, входящему в ОПОП по профессии.

<u>Государственная</u> (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Комплект документов ФОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

0ГСЭ.01.	Основы философии
ОГСЭ.02.	История
ОГСЭ.03.	Иностранный язык
ОГСЭ.04.	Физическая культура
EH.01.	Математика
EH.02.	Экологические основы природопользования
EH.03.	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	Товароведение продовольственного сырья и товаров
	Организация снабжения и управление запасами
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10.	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.11.	Организация обслуживания
ОП.12.	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.13.	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.14.	Теоретические основы кулинарии
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих