



Утверждаю
Директор КГА ПОУ. «ЛИК»
О.В. Назаренко
«01» октября 2018г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
образовательного учреждения среднего профессионального образования
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Лесозаводский индустриальный колледж»
наименование образовательного учреждения
по специальности среднего профессионального образования
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовой подготовки)
код и наименование специальности

2018 г.

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Лесозаводский индустриальный колледж»

составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
код, и наименование специальности

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.2.1. Соответствие требований результатов обучения по образовательной программе СПО разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО к квалификации профстандарта

2.3. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы учебных дисциплин Общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

3.3.1. Программа ОГСЭ.01. Основы философии

3.3.2. Программа ОГСЭ.02. История

3.3.3. Программа ОГСЭ.03. Иностранный язык

3.3.4. Программа ОГСЭ.04. Физическая культур.

3.4. Программы учебных дисциплин Математического и общего естественнонаучного учебного цикла

3.4.1. ЕН.01. Математика

3.4.1. ЕН.02. Экологические основы природопользования

3.4.1. ЕН.03. Химия

3.5. Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

3.5.1. Программа ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.5.2. Программа ОП.02. Физиология питания

3.5.3. Программа ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

3.5.4. Программа ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.5.5. Программа ОП.05. Метрология и стандартизация

3.5.6. Программа ОП. 06. Правовые основы профессиональной деятельности

3.5.7. Программа ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.5.8. Программа ОП. 08 Охрана труда

3.5.9. Программа ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

3.5.10. Программа ОП. 10 Оборудование предприятий общественного питания

3.5.11. Программа ОП. 11 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

3.6. Программы профессиональных модулей профессионального цикла

3.6.1. Программа профессионального модуля ПМ. 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.6.2. Программа профессионального модуля ПМ. 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3.6.3. Программа профессионального модуля ПМ. 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

3.6.4 Программа профессионального модуля ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3.6.5 Программа профессионального модуля ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

3.6.6 Программа профессионального модуля ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения.

3.6.7 Программа профессионального модуля ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар).

3.7. Программа учебной и производственной практики

4. Условия реализации программы подготовки Специалистов среднего звена

5. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- приказ Министерства образования и науки России от 22 апреля 2014 года об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, зарегистрированного Министерством юстиции России N 33234 от 23 июля 2014 г.

- приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 года №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года №1645 « О внесении изменений в приказ Минобрнауки от 17 мая 2012 года №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 года №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 года №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 года №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказа Минобрнауки России от 25 декабря 2013 года №1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 года №02-68» О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования, одобренного научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.);

- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки №06-259 от 17.03.2015г.)

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев;
- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Код	Наименование
ВПД 1	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.
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
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.
ВПД 3	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.
ВПД 4	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.

ВПД 5	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.
ВПД 6	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.
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар).
ПК 7.1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для простых блюд и кулинарных изделий, разнообразного ассортимента
ПК 7.2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации простых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации простых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации простых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование
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.

2.2.1. Соответствие требований результатов обучения по образовательной программе СПО разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО к квалификации профстандарта

Профессиональный стандарт ПОВАР уровень квалификации	Результаты обучения, в рабочих программах ПМ и УД, соответствующие ФГОС СПО	Выводы
Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или Трудовые функции (ТФ)	Вид деятельности (ВД)	
ТФ В/02.4 Приготовление блюд, напитков	4.3.1. Организация процесса	Соответствует

и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента ОТФ С.5 Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	частично
ТФ В/02.4 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента ОТФ С.5 Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	4.3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	Соответствует частично
ТФ В/02.4 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента ОТФ С.5 Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	4.3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	Соответствует частично
ПС Пекарь 682 ОТФ В 4 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий ОТФ С 5 Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей ПС Кондитер 549 ОТФ В 4 Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента ОТФ С 5 Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	4.3.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Соответствует частично
ТФ В/02.4 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента ОТФ С.5 Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	4.3.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	Соответствует частично
ОТФ С.5 Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров ОТФ D. 6 Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	4.3.6. Организация работы структурного подразделения.	Соответствует частично
А3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	4.3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар.	Соответствует частично
Трудовые функции (ТФ) или Трудовые действия (ТД)	Профессиональные компетенции (ПК)	
В/02.4 ТД.2 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. ТФ С/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров	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/02.4 ТД.1 Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий. В/02.4 ТД.3 Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. В/02.4 ТД.4 Нарезка и формовка овощей и фруктов. В/02.4 ТД.5 Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента В/02.4 ТД. 6 Приготовление и оформление холодных и горячих закусок В/02.4 ТД. 7 Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд ТФ С/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров	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.	
В/02.4 ТД.1 Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий. В/02.4 ТД. 8 Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов В/02.4 ТД. 9 Приготовление и оформление горячих и холодных соусов В/02.4 ТД. 10 Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов В/02.4 ТД. 11 Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных В/02.4 ТД. 12 Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи В/02.4 ТД. 13 Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий В/02.4 ТД.16 Контроль хранения и расхода продуктов на производстве В/02.4 ТД. 17 Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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.	

ТФ С/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров		
ПС Пекарь 682 ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий ТФ С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря ТФ С/02.5 Организация работы бригады пекарей	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
ПС Кондитер 549 ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров	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/02.4 ТД.1 Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий. В/02.4 ТД.15 Приготовление и оформление холодных и горячих десертов ТФ С/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	
В/02.4 ТД.1 Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий. ТФ D/01.6 Планирование процессов основного производства организации питания	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	
ОТФ С5. Организация и контроль текущей	ПК 6.2. Планировать выполнение	

деятельности бригады поваров ТФ D/01.6 Планирование процессов основного производства организации питания	работ исполнителями.	
ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров D/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питания	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	
ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	
ОТФ D. Планирование процессов основного производства организации питания D/03.6 ТД5 Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	
Знания Стандарт повар В4	Знания	
Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	ОП.06	
Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОП.11; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.05.	
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.05.	
Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	ОП.03; ПМ.06	
Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.05.	
Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий	ОП.03; ПМ.06; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.05.	
Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий	ОП.02; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.05.	

Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	ПМ.06	
Умения Стандарт повар В4	Умения	
Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса	ОП.03; ПМ.06; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.05.	
Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонала	ОП.03; ОП.07; ОП.10; ПМ.06;	
Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения	ОП.02; ОП.03; ПМ.06 ПМ.02; ПМ.03; ПМ.05.	
Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	ОП.03; ПМ.06	
Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента	ОП.03; ОП.05; ОП.11; ПМ.06	
Знания Стандарт пекарь		
Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	ОП.06	
Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены	ОП.01; ОП.08	
Современные технологии хлебобулочного производства	ПМ.04	
Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения	ОП.02; ОП.05; ОП.03	
Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	ПМ.04	
Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных	ОП.03; ПМ.06	
Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы	ПМ.06	
Умения Стандарт пекарь	Умения	
Разрабатывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента продукции хлебобулочного производства	ПМ.04	
Разрабатывать план работы бригады	ПМ.06; ПМ.04	

пекарей		
Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным	ПМ.04; ПМ.06	
Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям хлебобулочного производства	ПМ.06; ПМ.04	
Знания Стандарт кондитер	Знания	
Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	ОП.06	
Современные технологии организации кондитерского производства	ПМ.04	
Требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, условия их хранения	ОП.02; ОП.05; ОП.03	
Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных	ОП.03; ПМ.06	
Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы	ПМ.06	
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	ОП.08; ОП.01; ОП.09	
Умения Стандарт кондитер	Умения	
Разрабатывать план работы бригады кондитеров	ПМ.06 ПМ.04	
Распределять производственные задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным	ПМ.04 ПМ.06	
Обучать работников бригады на рабочих местах современным технологиям кондитерского и шоколадного производства	ПМ.04 ПМ.06	
Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве	ПМ.06	

2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Реализация основной профессиональной образовательной программы предназначена для лиц, имеющих основное общее или среднее (полное) общее образование.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений;

Лица, поступающие на обучение по специальности должны пройти медицинское освидетельствование в соответствии с профилем профессии в государственных учреждениях здравоохранения и не должны быть моложе 15 лет.

Данное требование предъявляется с целью обеспечения прохождения производственной практики по специальности в структурных подразделениях предприятий, направленной на формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по видам деятельности, непосредственно связанным с организацией процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(базовой подготовки)

(код по перечню и наименование профессии)

основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
по подготовке специалистов среднего звена

Квалификация: Техник-технолог

(Код и наименование квалификации)

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев

Основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе	
					лаб. и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	8
	Обязательная часть учебных циклов ППСЗ	81 нед.				
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		630	420	348	
ОГСЭ.01.	Основы философии		72	48	8	2
ОГСЭ.02.	История		72	48	16	2
ОГСЭ.03.	Иностранный язык		243	162	162	2 – 3
ОГСЭ.04.	Физическая культура		243	162	162	2 – 3
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		312	208	112	
ЕН.01.	Математика		96	64	26	2
ЕН.02.	Экологические основы природопользования		51	34	8	2
ЕН.03.	Химия		165	110	78	2
П.00	Профессиональный цикл		2136	1424		
ОП.00	Общепрофессиональны цикл		624	416	234	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		69	46	24	2
ОП.02.	Физиология питания		69	46	32	2

ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья		78	52	32	2
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		84	56	54	3
ОП.05.	Метрология и стандартизация		51	34	20	3
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности		51	34	8	2
ОП. 07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		69	46	16	2
ОП. 08.	Охрана труда		51	34	8	2
ОП. 09.	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48	2
ПМ.00	Профессиональные модули		1512	1008		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		240	160		3
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции					
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		240	160		3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции					
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		309	206		3
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		277	185		3 – 4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов					
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		221	147		4
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения					

МДК.06.01	МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации		225	150		4
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			-		
Вариативная часть учебных циклов ППССЗ (определяется образовательной организацией самостоятельно)			1296	864		
Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ			4374	2916		
УП.00.	Учебная практика	28 нед.	1008			4
ПП.00.	Производственная практика (по профилю специальности)					
	Производственная практика (преддипломная)	4 нед.				4
ПА.00	Промежуточная аттестация	5 нед.				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.				
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.				
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.				
ВК.00	Время каникулярное	23 нед.				
Итого		147 нед.				

На основе Базисного учебного плана учреждением профессионального образования разрабатывается рабочий учебный план с указанием учебной нагрузки обучающегося по каждой из изучаемых дисциплин, каждому профессиональному модулю, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике. Часы вариативной части циклов ППССЗ распределяются между элементами обязательной части цикла и / или используются для изучения дополнительных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов. В последнем случае дисциплина, профессиональный модуль, междисциплинарный курс вносятся в соответствующий цикл ППССЗ с указанием «вариативная часть цикла». Определение дополнительных дисциплин и профессиональных модулей осуществляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

3.2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (СМ. НА САЙТЕ)

На основании данной формы учреждением профессионального образования разрабатывается календарный учебный график для каждого курса обучения.

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель			
		1	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18			
		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24			
		Недели																																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34			
1	ОГСЭ.00																																					
	ОГСЭ. 01																																					
	ОГСЭ...																																					
	ЕН.00																																					
	ЕН. 01																																					
	ЕН...																																					
	П. 00																																					
	ОП. 01																																					
	ОП...																																					
	ПМ.01																																					
	МДК.01																																					
	УП 01. Учебная практика по модулю																																					
	ПМ.02																																					
	...																																					
ПДП.00																																						
ФК.00																																						
Всего часов в неделю																																						
		ИГА.00																																				
Обозначения:		:					- промежуточная аттестация;					=	- каникулы;					X	производственная практика;					/	- государственная аттестация;													

1 Сводные данные по бюджету времени должны соответствовать разделу 6 ФГОС и БУП.

3.3 ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ 01. ФИЛОСОФИЯ

Рабочая программа дисциплины включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ППСЗ, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (разделы дисциплины, содержание разделов дисциплины и виды занятий), тематику рефератов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, методические рекомендации по организации изучения дисциплины).

Задачи курса:

- ознакомление с основными разделами современного философского знания, философскими проблемами и методами их исследования;
- овладение базовыми принципами и приемами философского познания;
- введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности;
- выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами;
- развитие навыков критического восприятия и оценки информации;
- формирование умения логично формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения;
- овладение приемами ведения дискуссии, полемики, диалога;
- формирование умения самостоятельно и творчески мыслить;
- формирование понимания смысла жизни;
- формирование правильного оценивания своих возможностей и роли в мире;
- определение направления деятельности не только в отношении ближайшей цели, но и свою причастность к тому, что происходит во Вселенной.

Знания:

- 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.

Умения:

- ориентироваться в истории развития философского знания;
- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- вырабатывать свою точку зрения и аргументированно дискутировать по важнейшим проблемам философии;
- применять полученные в курсе изучения философии знания в практической, в том числе и профессиональной, деятельности.

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК1-9) компетенций.

Всего часов: максимальная учебная нагрузка – 72 часа, в том числе обязательная аудиторная учебная нагрузка – 48 часов (из них – 18 часов ЛПЗ); самостоятельная работа обучающегося – 24 часа.

Вид промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОГСЭ «Философия» – дифференцированный зачет.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Введение в философию

Тема 1.1. Понятие «философия» и его значение

Раздел 2. Историческое развитие философии

Тема 2.1. Восточная философия

Тема 2.2. Античная философия (доклассический период)

Тема 2.3. Античная философия (классический и эллинистическо-римский период)

Тема 2.4. Средневековая философия

Тема 2.5. Философия эпохи возрождения

Тема 2.6. Философия XVII века

Тема 2.7. Философия XVIII века

Тема 2.8. Немецкая классическая философия

Тема 2.9. Современная западная философия

Тема 2.10. Русская философия

Раздел 3. Проблематика основных отраслей философского знания

Тема 3.1. Онтология – философское учение о бытии

Тема 3.2. Диалектика – учение о развитии. Законы диалектики

Тема 3.3. Гносеология – философское учение о познании

Тема 3.4. Философская антропология о человеке

Тема 3.5. Философия общества

Тема 3.6. Философия истории

Тема 3.7. Философия культуры

Тема 3.8. Аксиология как учение о ценностях

Тема 3.9. Философская проблематика этики и эстетики

Тема 3.10. Философия и религия

Тема 3.11. Философия науки и техники

Тема 3.12. Философия и глобальные проблемы современности

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

Рабочая программа дисциплины включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ППСЗ, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (разделы дисциплины, содержание разделов дисциплины и виды занятий), тематику рефератов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, методические рекомендации по организации изучения дисциплины).

Задачи курса:

- определение собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использование навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесение своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Знания:

- 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 вв.;
- 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.

Умения:

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

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) компетенций.

Всего часов: максимальная учебная нагрузка – 72 часа, в том числе обязательная аудиторная учебная нагрузка – 48 часов (из них – 16 часов ЛПЗ); самостоятельная работа обучающегося – 24 часа.

Вид промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОГСЭ «История» – дифференцированный зачет.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.

Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР в начале 1980-х гг.

Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 1980-х гг.

Раздел 2. Россия и мир в конце XX – начале XXI века.

Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.

Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.

Тема 2.3. Российская Федерация в начале XXI века.

Тема 2.4. Россия и мировые интеграционные процессы.

Тема 2.5. Развитие культуры в России.

Тема 2.6. Перспективы развития Российской Федерации в современном мире.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
ОГСЭ.03 «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Английский язык» разработана для специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержание программы учебной дисциплины «Английский язык» направлено на достижение следующих **задач**:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

В результате освоения 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК1-9) компетенций.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся по учебной дисциплине «Английский язык» составляет — 243 часа.

Обязательная учебная нагрузка - 162

Самостоятельная работа – 81 час

Практические занятия – 162 часа

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Содержание программы учебной дисциплины «Английский язык» направлено на освоение обучающимися нижеследующих нижеследующие темы:

Тема 1.1. Российская Федерация.

Тема 1. 2. Страны изучаемого языка.

Тема 1.3. Страны АТР.

Тема 2.1 Введение в специальность.

Тема 2.2. Достижения и инновации в области науки и техники.

Тема 2.3. Кухни мира.

Тема 2.4 Отраслевые выставки.

Тема 2.5. Обслуживание.

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ)

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОГСЭ. 04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана для специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа дисциплины включает в себя цель и задачи дисциплины в структуре ППССЗ, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины, виды занятий), примерную тематику рефератов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, методические рекомендации по организации изучения дисциплины.) Программа «Физическая культура» направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности студентов, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций. Программа содержит теоретическую и практическую части.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

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

-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности

-пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- Основы здорового образа жизни;

- Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)

- Средства профилактики перенапряжения

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК2, ОК3, ОК6) компетенций.

При реализации учебной дисциплины «Физическая культура» максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет — 252 часов.

Обязательная аудиторная нагрузка – 168 часов

Самостоятельная работа – 84 часа

В т. числе практические занятия - 168 часов

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» в пределах освоения ОПОП СПО обучающиеся осваивают нижеследующие темы:

Тема 1.1. Теория

Тема 1.2. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Тема 1.3. Спортивные игры

Тема 1.4. Гимнастика

Тема 1.5. Лыжная подготовка

Тема 1.6. Виды спорта по выбору

3.4. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН.01 МАТЕМАТИКА

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Дисциплина входит в состав математического и общего естественнонаучного цикла.

В результате освоения дисциплины студент **должен уметь**:

- применять математические методы дифференциального и интегрального исчисления для решения профессиональных задач;
- применять основные положения теории вероятностей и математической статистики в профессиональной деятельности;
- использовать приемы и методы математического синтеза и анализа в различных профессиональных ситуациях;
- решать прикладные электротехнические задачи методом комплексных чисел.

В результате освоения дисциплины студент **должен знать**:

- основные понятия и методы математическо-логического синтеза и анализа логических устройств.

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1- 1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5).

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

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

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

Разделы и темы для изучения:

Раздел 1. Основы математического анализа.

Тема 1.1. Дифференциальное исчисление.

Тема 1.2 Интегральное исчисление и его применение.

Тема 1.3 Обыкновенные дифференциальные уравнения

Тема 1.4 Основы теории рядов

Раздел 2. Основы теории вероятности и математической статистики.

Тема 2.1 Случайные события. Понятие вероятности.

Тема 2.2 Случайная величина. Закон распределения случайной величины.

Тема 2.3 Элементы математической статистики

Раздел 3. Основные численные методы

Тема 3.1 Численное дифференцирование

Тема 3.2 Численное интегрирование

Раздел 4. Основы дискретной математики и математической логики

Тема 4.1 Основы теории множеств

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ.

Программа дисциплины «Экологические основы природопользования» включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ППСЗ, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины, тематику лабораторных работ, примерную тематику рефератов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, методические рекомендации по организации изучения дисциплины.

Задачи дисциплины :

1. обеспечить усвоение базовых знаний о природопользовании;
2. сформировать концептуальную базу для понимания стратегий экологической безопасности и рационального природопользования;
3. обеспечить овладение основными принципами природоохранной деятельности и готовность к активным действиям по охране природы;
4. сформировать умения применять на практике методы оценки состояния окружающей среды.

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организма и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты профессиональной безопасности;

Знать:

- принципы взаимодействия организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы; источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экологических систем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал РФ;
- охраняемые природные территории.

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1- 1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5).

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 34 часа,
из них ЛПЗ – 8 ч;
самостоятельной работы 17 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

Содержание программы представлено темами:

1. Основные понятия экологии

- 1.1 Особенности взаимодействия общества и природы
- 1.2 Общая характеристика экологии как науки
- 1.3 Обзор экологических проблем, возникающих за счет воздействия антропогенных факторов

2. Основы природоохранной деятельности

- 2.1 Природоресурсный потенциал
- 2.2 Основные понятия промышленной экологии
- 2.3 Размещения производства и проблемы отходов
- 2.4 Понятие мониторинга окружающей среды
- 2.5 Экологическое регулирование и прогнозирование последствий природопользования
- 2.6 Правовые и социальные вопросы природопользования
- 2.7 Охраняемые природные территории
- 2.8 Концепция устойчивого развития рационального природопользования
- 2.9 Общая характеристика пищевой промышленности сферы массового питания и торговли
- 2.10 Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ЕН.03 ХИМИЯ.

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» включает в себя цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ППСЗ, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины, тематику лабораторных работ, тематику рефератов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.

В результате освоения учебной 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, 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 пищевой 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.

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1- 1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2).

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

По специальности Технология продукции общественного питания

Максимальной учебной нагрузки 165 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 110 часов, из них ЛПЗ – 58 ч; самостоятельной работы 55 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание программы представлено темами:

1. Качественный анализ

1.1 Классификация катионов и анионов

2. Количественный анализ

2.1 Методы количественного анализа

2.2 Основы гравиметрического метода анализа

2.3 Титриметрический метод анализа

2.4 Физико-химические методы анализа

3. Основы физической химии

3.1 Основные понятия и законы термодинамики

3.2 Агрегатные состояния веществ и их характеристики

3.3 Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие

3.4 Свойства растворов. Механизм растворения

3.5 Поверхностные явления. Адсорбция

4. Коллоидная химия

4.1 Основные понятия. Дисперсные системы

4.2 Грубодисперсные системы

5. Физико-химические изменения важнейших органических веществ пищевых продуктов

3.5. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.01.МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ.

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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.

Из вариативной части

знать:

- влияние условий внешней среды на микроорганизмы;
- уничтожение микробов в окружающей среде;
- глистные заболевания;
- меры предупреждения глистных заболеваний;
- основные сведения о гигиене и санитарии труда;
- предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим;
- инфекционные заболевания недопустимые у персонала предприятий общественного питания
- санитарно – технологический режим и контроль производства;
- санитарно – технологические требования к устройству вспомогательных помещений предприятий общественного питания;
- санитарно – технологические требования к устройству основных помещений предприятий общественного питания.

уметь:

- составлять схемы и графики по санитарно – технологическим требованиям к приготовлению мучных кондитерских изделий с кремом;
- составлять схемы и графики по санитарно – технологическим требованиям к приготовлению холодных и сладких блюд;
- составлять схемы и графики по санитарно – технологическим требованиям к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания;
- составлять схемы и графики по санитарно – технологическим требованиям к оборудованию, инвентарю, одежде.
- составлять схемы и графики по санитарно – технологическим требованиям к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовление блюд
- проводить контроль за соблюдением правил личной гигиены работников пищевых производств.

- готовить дезинфицирующих и моющих средств, используемых на предприятиях общественного питания

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1- 1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5).

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часа;

самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

Вид аттестации: экзамен

5. Тематический план

Раздел 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены.

Тема 1.1. Микробиология в пищевом производстве

Тема 1.2. Санитария и гигиена в пищевом производстве

Аннотация программы учебной дисциплины ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рациона питания

Из вариативной части

уметь:

- производить расчет суточного расхода необходимой энергии человека;
- производить расчет суточного рациона лечебного питания;
- производить расчет суточного рациона профилактического питания;
- подбирать продовольственные продукты в соответствии с их химическим составом для лечебно-профилактического питания;

- определять продовольственные товары в соответствии с их классификацией;

знать:

- химический состав свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных;
- химический состав зерна и продуктов его переработки;
- химический состав молока и молочных продуктов;
- химический состав рыбы, рыбных продуктов;
- химический состав мяса и мясных продуктов;
- химический состав яиц яичных продуктов;
- химический состав пищевых жиров;
- химический состав кондитерских товаров;
- химический состав вкусовых продуктов;
- химический состав пищевых концентратов;

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1- 1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5).

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа;

самостоятельной работы обучающегося 41 час.

Вид аттестации: дифференцированный зачёт.

5. Тематический план

Раздел 1. Основы физиологии питания

Тема 1.1. Усвояемость пищи и рациональное сбалансированное питание

Тема 1.2. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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;
- соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;
- анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;
- 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:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требований к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение 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 сопроводительных документов на различные группы продуктов.

Из вариативной части**уметь:**

- оценивать состояние продуктов и запасов в соответствии с требованием к качеству;
- разрабатывать основные требования по организации снабжения предприятий общественного питания товаром и анализ их соблюдения;
- составлять графики контроля периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования, с учетом требования стандартов;
- определять наличие запасов и расход продуктов на предприятии общественного питания;
- планировать поступление и расход сырья и товаров на предприятии общественного питания;

знать:

- потребительские свойства продовольственных товаров;
 - дефекты и брак, продовольственных товаров;
 - основы стандартизации и сертификации товаров;
 - ассортимент и характеристику вспомогательных групп продовольственных товаров;
 - требование к качеству вспомогательных групп продовольственных товаров;
 - тарное хозяйство: понятие, назначение;
 - способы обеспечения сырья и продуктов;
 - материальную ответственность работников в области контроля наличия товаров;
- Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций(ПК 1.1- 1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5).

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 165 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 110 часов;

самостоятельной работы обучающегося 55 часов.

Вид аттестации: дифференцированный зачёт.

5. Тематический план

Раздел 1. Основы организации, условий хранения и контроля запасов сырья.

Тема 1.1. Основы товароведения продовольственных товаров.

Тема 1.2. Организация продовольственного снабжения, складского и тарного хозяйства.

Тема 1.3. Контроль запасов и наличия продуктов

Аннотация программы учебной дисциплины ОП.05. МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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;

знать:

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

Из вариативной части

уметь:

- проводить калибровку и поверку метрологических средств измерений;
- составлять схемы отбора, идентификации образцов и их испытания;
- заполнять заявки на сертификацию;
- заполнять бланка сертификата соответствия;
- заполнять декларации о соответствии;

знать:

- структура и содержание закона РФ «Об обеспечении единства измерений»;
- метрологические свойства средств измерений и их классификацию;
- основы теории и методики измерений;
- система технического контроля средств измерений; принципы организации технического контроля, за средствами измерений;
- правовую нормативную базу стандартизации;
- правила оформления технологической и технической документации в соответствии с действующей нормативной базой;
- классификацию и общие требования к предприятиям общественного питания;
- требования к производственному персоналу;

- виды стандартизации;
- схемы, порядок и правила сертификации продукции и услуг общественного питания;

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1- 1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5).

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;

самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

Вид аттестации: дифференцированный зачёт.

5. Тематический план

Раздел 1. Основы метрологии, стандартизации и сертификации.

Тема 1.1. Основы метрологии

Тема 1.2. Основы стандартизации

Тема 1.3. Подтверждение соответствия

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения 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; правовое 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.

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1- 1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5).

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;
самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

Вид аттестации: дифференцированный зачёт.

5. Тематический план

Раздел 1. Право и закон

Тема 1.1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Раздел 2. Труд и социальная защита

Тема 2.1 Законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности

Тема 2.2 Социальная защита граждан

Раздел 3. Трудовая дисциплина

Тема 3.1 Дисциплинарная и материальная ответственность работников

Раздел 4. Административное право

Тема 4.1. Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 4.2. Трудовые споры

Аннотация программы учебной дисциплины ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной 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

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1- 1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5).

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 23 часа;

Вид аттестации: дифференцированный зачет.

5. Тематический план

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1 Основные положения экономической теории

Тема 1.2 Предприятие, как основное звено экономики

Тема 1.3 Механизмы ценообразования на продукцию (услуги)

Тема 1.4 Механизмы формирования заработной платы.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП. 08. ОХРАНА ТРУДА

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или 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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее 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 подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1- 1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5).

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

Вид аттестации: дифференцированный зачет.

5. Тематический план

Раздел 1. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания

Тема 1.1. Понятие, назначение и организация охраны труда

Тема 1.2. Вредные производственные факторы и меры их защиты

Аннотация программы учебной дисциплины ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен:

уметь:

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- развивать в себе необходимые познавательные, физические, психологические и профессиональные качества, отвечающие требованиям военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;
- 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.

знать:

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- 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 серьёзной угрозе национальной безопасности России;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;
- основы военной службы и обороны государства;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные специальностям СПО;
- основные понятия психологической совместимости членов воинского коллектива.

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1- 1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5).

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 68 часов;
самостоятельной работы студента 34 часов.

Вид аттестации: дифференцированный зачёт.

5. Примерный тематический план

Введение. Обеспечение безопасности жизнедеятельности

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера

Тема 1.2. Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Основы обороны государства

Тема 2.2. Вооруженные Силы РФ – основа обороны РФ

Тема 2.3. Военная служба – особый вид федеральной государственной службы

Тема 2.4. Военно-патриотическое воспитание молодежи

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 3.1. Здоровый образ жизни. Первая медицинская помощь

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП. 10. ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработана за счет вариативной части.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл (формируется из вариативной части).

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- классифицировать оборудование предприятий общественного питания;
- определять основные части и детали машин;

- составлять инструкционные схемы подготовки технологического оборудования к использованию;
- определять возможные неисправности и способы их устранения;
- проводить подготовку оборудования к работе с соблюдением правил техники безопасности;

знать:

- устройство и назначение основных видов механического оборудования для предприятий общественного питания
- устройство и назначение основных видов теплового оборудования для предприятий общественного питания
- устройство и назначение основных видов холодильного оборудования для предприятий общественного питания
- правила их безопасного использования;
- возможные неисправности оборудования и способы их устранения;

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1- 1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5).

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 132 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 88 часов;
самостоятельной работы обучающегося 44 часов.

Вид аттестации: дифференцированный зачёт.

5. Тематический план

Раздел 1. Техническое оборудование предприятий общественного питания.

Тема 1.1. Механическое оборудование для предприятий общественного питания

Тема 1.2. Тепловое оборудование для предприятий общественного питания

Тема 1.3. Холодильное оборудование для предприятий общественного питания

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.11. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработана за счет вариативной части.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

знать:

- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации продукции, ее последствия и меры предупреждения;

- способы обнаружения фальсификации услуг, их последствия и меры предупреждения.

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1- 1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5).

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

Вид аттестации: дифференцированный зачёт.

5. Тематический план

Раздел 1 Качество продукции и услуг

Тема 1.1 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Тема 1.2 Классификация контроля качества

Тема 1.3 Нормативная и правовая база контроля качества

Тема 1.4 Порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания

Тема 1.5 Идентификация услуг общественного питания

Тема 1.6 Идентификация продукции общественного питания

Тема 1.7 Фальсификация продукции общественного питания.

Тема 1.8 Фальсификация услуг общественного питания

Тема 1.9 Последствия фальсификации услуг общественного питания

3.6. ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. N384), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

Опыт работы требуется по подготовке и приготовлению простых и основных полуфабрикатов.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 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;
- производить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приёмы 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 приёма 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 пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлаждённом и мороженом виде;
- способы расчёта 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 охлаждённом и замороженном виде

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1- 1.3).

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 474 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 330 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 220 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 110 часов;

учебной практики и производственной практики – 144 часа

Вид аттестации:

МДК01.01- дифференцированный зачёт.

ПМ.01 –квалификационный экзамен

4. Тематический план

Раздел 1 ПМ.01 Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

МДК. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1 Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.

Тема 1.2 Подготовка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи для сложных блюд.

Раздел 2. ПМ.01 Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 2.1 Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.

Аннотация программы профессионального модуля ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС, по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(базовой подготовки) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. N384), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

Опыт работы требуется по приготовлению простой и основной холодной кулинарной продукции.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 закусок, 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 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 соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канapé, 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 канapé 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 канapé, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канapé, 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 различных типов канapé, 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 канapé, 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 температуру подачи канapé, легких и сложных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канapé, 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 и различных продуктов;
- варианты правильного 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
- Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК, 2.1-2.3).

3. Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 474 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 330 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 220 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 110 часов;

учебной практики и производственной практики – 144 часа.

Вид аттестации:

МДК02.01- дифференцированный зачёт.

ПМ.02 –квалификационный экзамен

4. Тематический план

Раздел 1. ПМ.02 Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Тема 1.1. Ассортимент и технология приготовления канапе и легких закусок.

Тема 1.2 Организация и технология приготовления сложных холодных закусок.

Раздел 2. ПМ.02 Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы.

Тема 2.2. Ассортимент и технология приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса.

Тема 2.3. Ассортимент и технология приготовления и оформления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Раздел 3. ПМ.02 Организация и приготовление сложных холодных соусов.

МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных соусов.

Аннотация программы профессионального модуля ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы. В соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. N384), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

Опыт работы требуется по приготовлению простой и основной горячей кулинарной продукции.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля 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;
- правила 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

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 3.1-3.4).

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 564 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 420 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 280 часов;

самостоятельной работы студента – 140 часов;

учебной практики и производственной практики – 144 часа

Вид аттестации:

МДК03.01- дифференцированный зачёт.

МДК 03.01 – курсовая работа (Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции)

ПМ.03 – квалификационный экзамен

4. Тематический план

Раздел 1. ПМ.03 Организация и технология приготовления сложных супов и соусов

МДК. 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема 1.1. Ассортимент сырья и организация рабочего места для приготовления сложных супов.
Тема 1.2. Технология приготовления сложных супов
Тема 1.3. Ассортимент сырья и организация рабочего места для приготовления сложных горячих соусов
Тема 1.4. Технология приготовления сложных горячих соусов
Раздел 2. ПМ.03 Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра
МДК. 03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Тема 2.1. Ассортимент сырья и организация рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов
Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов
Тема 2.3. Ассортимент сырья и организация рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из сыра
Тема 2.4. Технология приготовления сложных горячих блюд из сыра
Раздел 3. ПМ.03 Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
МДК. 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Тема 3.1 Ассортимент сырья и организация рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из рыбы
Тема 3.2. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы
Тема 3.3. Ассортимент сырья и организация рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из мяса
Тема 3.4. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса
Тема 3.5. Ассортимент сырья и организация рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы
Тема 3.6. Технология приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы

Аннотация программы профессионального модуля ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

4. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
5. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
6. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
7. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания);

Уровень образования - среднее (полное) общее образования.

Опыт работы требуется по приготовлению простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате изучения профессионального модуля 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 основных продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных 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 хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приёмы 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;
- характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления; хлебобулочных, мучных и 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 и кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 4.1-4.4).

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 547 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 367 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 245 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 122 часов;

учебная и производственную практику - 180 часов

Вид аттестации:

МДК04.01- экзамен

МДК 04.01 – курсовая работа (Организация технологического процесса по выработке хлебобулочных и мучных кондитерских изделий)

ПМ.04 –квалификационный экзамен

4. Тематический план

Раздел 1. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Ассортимент изделий и организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема 1.2.Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Раздел 2. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий

Тема 2.1. Ассортимент изделий и организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий

Тема 2.2.Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий

Тема 2.3. Ассортимент праздничных тортов и организация рабочего места для приготовления праздничных тортов

Тема 2.4.Технология приготовления праздничных тортов.

Раздел 3. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

МДК. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Тема 3.1. Ассортимент изделий и организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.2 Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Раздел 4. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении

МДК. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Тема 4.1. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов и организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов

Тема 4.2. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. N384), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

Опыт работы требуется по приготовлению основных горячих и холодных десертов.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- расчёта 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 десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём 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;

- 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 сложных 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 холодных и горячих 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;

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 5.1-5.2).

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 365 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 221 час, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 147 часов;

самостоятельную работу обучающегося - 74 часа;

учебную практику и производственную практику - 144 часов

Вид аттестации:

МДК05.01- дифференцированный зачёт.

ПМ.05 –квалификационный экзамен

4. Тематический план

Раздел 1. ПМ 05 Организация и приготовление сложных холодных десертов;

МДК. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1. Ассортимент десертов и организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов

Раздел 2. ПМ 05 Организация и приготовление сложных горячих десертов

МДК. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тема 2.1. Ассортимент десертов организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов

Аннотация программы профессионального модуля ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. N384), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства
2. Планировать выполнение работ исполнителями
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
5. Вести утверждённую учетно-отчетную документацию

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригады;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 6.1-6.5).

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 453 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 345 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 230 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 115 часов;

учебная и производственную практику - 108 часов

Вид аттестации:

МДК06.01- дифференцированный зачёт.

МДК06.02- дифференцированный зачёт.

МДК06.03- дифференцированный зачёт.

МДК06.01- курсовая работа (Хозяйственно экономический расчет для выработки сложной кулинарной продукции или хлебобулочных и мучных кондитерских изделий)

МДК06.03- курсовой проект (Организация структурного подразделения по выработке сложной кулинарной продукции или хлебобулочных и мучных кондитерских изделий)

ПМ.01 –квалификационный экзамен

4. Тематический план

Раздел 1. ПМ.06 Организация управления структурным подразделением

МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации

Тема 1.1 Сущность и характеристика современного управления

Тема 1.2 Основные показатели производства и планирование работы трудового коллектива

Тема 1.3 Организационная структура предприятий общественного питания

Тема 1.4 Экономическое обоснование производственной программы

Раздел 2. ПМ.06 Основы предпринимательской деятельности

МДК 06.02 Предпринимательская деятельность в общественном питании.

Тема 2.1 Организация предпринимательской деятельностью

Тема 2.2 Имущественные, финансово-кредитные, кадровые ресурсы для малого предпринимательства

Тема 2.3 Приемы и правила разработки бизнес-проекта

Раздел 3. ПМ.06 Организация предприятий общественного питания

МДК.06.03.Организация обслуживания предприятий общественного питания

Тема 3.1 Организация работы основных производственных цехов

Тема 3.2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР)

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384) для профессий по укрупненной группе

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям:

16675 Повар;

12901 Кондитер

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар), и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.

2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Готовить простые супы и соусы.
4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.
6. Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски.
7. Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания);

Уровень образования - среднее (полное) общее образования.

Опыт работы требуется по приготовлению простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате изучения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- приготовления основных простых супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы;
- обработки мяса и домашней птицы;
- приготовления полуфабрикатов и простых блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок;
- приготовления простых сладких блюд;
- приготовления простых напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению кулинарной продукции;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления кулинарной продукции;
- обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу, мясо и домашнюю птицу;
- готовить полуфабрикаты из различного сырья с использованием различных технологий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из овощей и грибов оценивать качество готовых блюд;
- готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из мяса и домашней птицы оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок;

- использовать различные технологии приготовления и оформления простых сладких блюд и напитков оценивать качество готовых блюд выбирать способы хранения кулинарной продукции с соблюдением температурного режима;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья и дополнительных ингредиентов;
- температурный режим и правила приготовления простых кулинарных изделий;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых кулинарных изделий;
- температурный режим и правила приготовления простых супов и соусов правила проведения бракеража;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых блюд из мяса и домашней птицы;
- температурный режим и правила охлаждения, приготовления блюд из мяса и домашней птицы замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовлении простых холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых сладких блюд и напитков;
- способы сервировки и варианты оформления, простых сладких блюд и напитков;

Целью учебной дисциплины является создание условий у студентов для формирования общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК7.1-7.4).

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 438 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 294 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 196 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 98 часов;

учебной и производственной практики – 144 часа.

Вид аттестации:

МДК07.01- дифференцированный зачёт.

ПМ.07 –квалификационный экзамен

4. Тематический план.

Раздел 1. Выполнение работ по профессии Повар

МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд.

Тема 1.1 Механическая обработка сырья, технология приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.

Тема 1.2 Подготовка сырья, технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Тема 1.3 Технология приготовления простых супов и соусов.

Тема 1.4 Механическая обработка рыбы, технология приготовления полуфабрикатов, и готовых блюд из рыбы.

Тема 1.5 Механическая обработка мяса и домашней птицы, приготовление полуфабрикатов, и готовых блюд из мяса и домашней птицы.

Тема 1.6 Технология приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок.

Тема 1.7 Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков.

3.7. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аннотация программы учебной и производственной практики

1. Область применения программы.

Программы учебной и производственной практики – являются частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г № 384) для профессий по укрупненной группе

190000 Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии:

СПО ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер

по профессиям (ЕТКС)

16675 Повар;

12901 Кондитер

2. Место учебной и производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная и производственная практика входит в общепрофессиональный цикл

3. Цели и задачи учебной и производственной практики – требования к результатам освоения:

В части освоения квалификации: Техник технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

Формирование у обучающихся первоначальных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, обучение трудовым и организационным приемам, операциям и способам выполнения характерных заданий, а также необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

4. Количество часов на освоение учебной и производственной практики по модулям Учебной практики всего - 504 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ. 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 72 часа.

В рамках освоения ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 72 часа.

В рамках освоения ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 72 часа.

В рамках освоения ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 108 часов.

В рамках освоения ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – 72 часа.

В рамках освоения ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения – 36 часов

В рамках освоения ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) – 72 часа.

Производственной практики всего - 504 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ. 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 72 часа.

В рамках освоения ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 72 часа.

В рамках освоения ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 72 часа.

В рамках освоения ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 72 часа.

В рамках освоения ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – 72 часа.

В рамках освоения ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения – 72 часа.

В рамках освоения ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) – 72 часа.

Вид аттестации:

ПМ. – квалификационный экзамен

Аннотация учебной практики

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.

Тема 1.1. Приготовление грудинки фаршированной, мяса шпигованного.

Тема 1.2. Приготовление порционных натуральных полуфабрикатов из мяса.

Тема 1.3. Приготовление полуфабриката «поросёнок фаршированный».

Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельных масс из мяса.

Тема 1.5. Приготовление натуральных (целыми тушками) полуфабрикатов из птицы. Заправка птицы и дичи.

Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы и дичи (котлеты по-киески, котлеты фаршированные)

Тема 1.7. Приготовление сложных полуфабрикатов из кролика.

Тема 1.8. Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи, полуфабрикатов из гусиной и утиной печени для сложных блюд;

Тема 1.9. Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы для жарки с небольшим количеством жира и жарки во фритюре.

Тема 1.10. Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы для жаренья на решётке, на вертеле.

Тема 1.11. Приготовление сложных полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы рыбы.

Тема 1.12. Приготовление разными методами полуфабриката рыба фаршированная.

Аннотация учебной практики

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.

Тема 2.1. Приготовление, варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача канапе.

Тема 2.2. Приготовление, варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача салатов из свежих овощей.

Тема 2.3. Приготовление, варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача сложных салатов, винегретов.

Тема 2.4. Приготовление, варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача сложных закусок из овощей и грибов.

Тема 2.5. Техника приготовления украшений, варианты правильного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, гарниры, заправки и соусы.

Тема 2.6. Технология, способы приготовления, методы сервировки и температура подачи рыбы заливной, студня из рыбы закусок из морепродуктов.

Тема 2.7. Технология, способы приготовления, методы сервировки и температура подачи мяса заливного (поросёнок, мясо, язык заливной, студень).

Тема 2.8. Технология, способы приготовления, методы сервировки и температура подачи блюда курица фаршированная (галантин).

Тема 2.9. Техника приготовления сложных холодных соусов (масляные смеси).

Тема 2.10. Технология, способы приготовления, методы сервировки и температура подачи сложных холодных соусов, соусы на растительном масле (соус майонез и его производные).

Тема 2.11. Технология, способы приготовления, методы сервировки и температура подачи сложных холодных соусов (заправки на растительном масле).

Тема 2.12. Технология, способы приготовления, методы сервировки и температура подачи сложных холодных соусов (соусы на уксусе).

Аннотация учебной практики

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.

Тема 3.1. Приготовление сложных горячих супов (пюреобразных, прозрачных)

Тема 3.2. Сервировка и оформление сложных национальных супов;

Тема 3.3 Приготовление сложных горячих соусов (соус красный основной и белый основной и их производные)

Тема 3.4. Приготовление сложных горячих соусов грибных и на сливочном масле.

Тема 3.5. Ассортимент, и приготовление сложных блюд из жареных овощей;

Тема 3.6. Ассортимент, и приготовление сложных блюд из запечённых овощей;

Тема 3.7. Ассортимент, и приготовление сложных блюд из жареных и запеченных грибов.

Тема 3.8. Ассортимент, и приготовление сложных блюд из сыра.

Тема 3.9. Ассортимент, приготовление, сложных блюд из рыбы;

Тема 3.10. Ассортимент, приготовление сложных блюд мяса жареного крупным куском.

Тема 3.11. Ассортимент, приготовление сложных блюд мяса жареного порционными кусками.

Тема 3.12. Ассортимент, приготовление сложных блюд из мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы;

Аннотация учебной практики

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

Тема 4.1. Изготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из муки с пониженными хлебопекарными свойствами.

Тема 4.2. Выбор пищевых добавок и хлебопекарных улучшителей при изготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 4.3. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из пшеничного теста, опарным способом.

Тема 4.4. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из пшеничного слоеного теста.

Тема 4.5. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба на специальных полуфабрикатах.

Тема 4.6. Контроль качества и безопасности готовых сложных хлебобулочных изделий.

Тема 4.7. Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий.

Тема 4.8. Разработка ассортимента и пробная выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 4.9. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

Тема 4.10. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

Тема 4.11. Приготовление праздничных тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

Тема 4.12. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

Тема 4.13. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий, сложными отделочными полуфабрикатами.

Тема 4.14. Контроль качества и безопасности готовых кондитерских изделий.

Тема 4.15. Изготовление и ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов, бпробное изготовление с описанием технологической характеристики.

Тема 4.16. Разработка ассортимента и пробная выпечка кондитерских изделий с описанием технологической характеристики.

Тема 4.17. Приготовление отделочных полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

Тема 4.18. Приготовление праздничных пирожных с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

Аннотация учебной практики

ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Тема 5.1. Приготовление и подача свежих плодов, фруктов и ягод в сиропе, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.

Тема 5.2. Приготовление, варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача компотов, киселей, желе, муссов.

Тема 5.3. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных и горячих десертов.

Тема 5.4. Приготовление, варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача парфе, кремов, суфле.

Тема 5.5. Приготовление, варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача пая, тирамису, террина.

Тема 5.6. Приготовление, варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача чизкейка, бланманже.

Тема 5.7. Приготовление, варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача сладких каш, запеканок, пудингов.

Тема 5.8. Приготовление, варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача суфле.

Тема 5.9. Приготовление, варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача блюд из яблок.

Тема 5.10. Приготовление, варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача бананового десерта.

Тема 5.11. Приготовление, варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача фламбе.

Тема 5.12. Приготовление, варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача снежков из шоколада.

Аннотация учебной практики

ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Тема 6.1. Планирование работы структурного подразделения (бригады). Планировать выполнение работ исполнителями.

Тема 6.2. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады). Принятие управленческих решений в различных производственных ситуациях.

Тема 6.3. Расчёт заработной платы по тарифному разряду и фактически отработанному времени. Расчёт заработной платы по условному разряду и фактически отработанному времени.

Тема 6.4. Расчёт заработной платы на индивидуальный наряд. Расчёт заработной платы с учетом КТУ. Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации.

Тема 6.5. Организовывать рабочие места и работу коллектива исполнителей в основных производственных цехах. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

Тема 6.6. Организовывать рабочие места и работу коллектива исполнителей по обслуживанию потребителей на предприятиях общественного питания. Проводить оценку эффективности деятельности структурного подразделения основных цехов и обслуживающего персонала.

Аннотация учебной практики

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР)

Тема 7.1. Приготовление и оформление способы подачи простых блюд и гарниров из овощей и грибов.

Тема 7.2. Приготовление и оформление способы подачи блюд и гарниров из круп, бобовых с использованием различных технологий.

Тема 7.3. Приготовление и оформление способы подачи блюд из макаронных изделий с использованием различных технологий.

Тема 7.4. Приготовление и оформление способы подачи блюд и гарниров из яиц, творога с использованием различных технологий.

Тема 7.5. Приготовление и оформление способы подачи блюд из теста с использованием различных технологий.

Тема 7.6. Приготовление, оформление, способы подачи простых супов с использованием различных технологий.

Тема 7.7. Приготовление, оформление, способы подачи простых соусов с использованием различных технологий.

Тема 7.8. Приготовление полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы с использованием различных технологий.

Тема 7.9. Приготовление, оформление и способы подачи простых блюд из мяса с использованием различных технологий.

Тема 7.10. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы с использованием различных технологий.

Тема 7.11. Приготовление и оформление, простых холодных блюд и закусок с использованием различных технологий.

Тема 7.12. Приготовление и оформление, сладких блюд и напитков с использованием различных технологий.

Аннотация производственной практики

ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Тема 01.1 Ознакомление с особенностями массового производства и разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса и птицы для сложных блюд по ассортименту

предприятия.

Тема 01.2 Участие в организации, расчёте сырья и приготовлении сложных полуфабрикатов из мяса и птицы выпускаемых на предприятии.

Тема 01.3 Оформление технологической документации в соответствии с требованиями предприятия.

Тема 01.4 Участие в проведении контроля качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями предприятия.

Тема 01.5 Установление текущего и итогового контроля, за результатом своей работы.

Тема 01.6 Составление отчета об организации и способах приготовления сложных полуфабрикатов из мяса и птицы на данном предприятии.

Тема 01.7 Приготовление полуфабрикатов из филе птицы и дичи (котлеты по-киески, котлеты фаршированные).

Тема 01.8 Подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

Тема 01.9 Ознакомление с особенностями разделки рыбы с костным скелетом, в соответствии с ассортиментом предприятия

Тема 01.10 Участие в организации, приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы выпускаемых на предприятии.

Тема 01.11 Оформление технологической документации на выпуск сложных полуфабрикатов из рыбы в соответствии с требованиями предприятия.

Тема 01.12 Участие в проведении контроля качества сырья и сложных полуфабрикатов из рыбы в соответствии с требованиями предприятия.

Аннотация производственной практики

ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.

Тема 02.1 Расчёт массы сырья, подготовка продуктов и приготовление сложных холодных блюд и соусов;

Тема 02.2 Проверка качества продуктов, организация технологического процесса приготовления, варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача канапе

Тема 02.3 Проверка качества продуктов, организация технологического процесса приготовления, варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача лёгких холодных закусок и соусов.

Тема 02.4 Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

Тема 02.5 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

Тема 02. 5 Сервировка и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

Тема 02.7 Декорирование блюд сложными холодными соусами; контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

Тема 02.8 Разработка ассортимента, расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов;

Тема 02.9 Расчет массы сырья, полуфабрикатов и проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов;

Тема 02.10 Организация технологического процесса и приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

Тема 02.11 Сервировка, оформление и декорирование блюд сложными холодными соусами. Контроль качества и безопасности сложных холодных соусов.

Аннотация производственной практики
ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Тема 03.1 Участие в разработке ассортимента сложной горячей супов, в соответствии с требованием предприятия; Участие в организации технологического процесса приготовления сложных супов в соответствии с требованием предприятия;

Тема 03.2 Сервировка и оформление сложных супов в соответствии с технологией и требованием предприятия; Контроль безопасности готовой сложных супов в соответствии с требованиями на предприятии.

Тема 03.3 Участие в разработке ассортимента сложных горячих соусов в соответствии с требованием предприятия; Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в соответствии с требованием предприятия;

Тема 03.4 Участие в приготовлении сложных соусов с применением различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями технологии и условиями предприятия; Сервировка и оформление сложных горячих соусов в соответствии с технологией и требованием предприятия; Контроль безопасности готовых сложных горячих соусов в соответствии с требованиями на предприятии.

Тема 03.5 Участие в разработке ассортимента сложных блюд из овощей, в соответствии с требованием предприятия; Участие в организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, в соответствии с требованием предприятия;

Тема 03.6 Сервировка и оформление сложных блюд из овощей, в соответствии с технологией и требованием предприятия; Контроль безопасности готовой сложных блюд из овощей, в соответствии с требованиями на предприятии.

Тема 03.7 Участие в разработке ассортимента сложных блюд из грибов и в соответствии с требованием предприятия; Участие в организации технологического процесса приготовления сложных блюд из грибов в соответствии с требованием предприятия; Сервировка и оформление сложных блюд из грибов в соответствии с технологией и требованием предприятия; Контроль безопасности готовой сложных блюд из грибов, в соответствии с требованиями на предприятии.

Тема 03.8 Участие в разработке ассортимента сложных блюд из сыра в соответствии с требованием предприятия; Участие в организации технологического процесса приготовления сложных блюд из сыра в соответствии с требованием предприятия; Сервировка и оформление сложных блюд из сыра в соответствии с технологией и требованием предприятия; Контроль безопасности готовой сложных блюд из сыра в соответствии с требованиями на предприятии.

Тема 03.9 Участие в разработке ассортимента сложных блюд из рыбы в соответствии с требованием предприятия; Участие в организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы в соответствии с требованием предприятия; Сервировка и оформление сложных блюд из рыбы в соответствии с технологией и требованием предприятия; Контроль безопасности готовой сложных блюд из рыбы в соответствии с требованиями на предприятии.

Тема 03.10 Участие в разработке ассортимента сложных блюд из мяса в соответствии с требованием предприятия; Участие в организации технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса в соответствии с требованием предприятия;

Тема 03.11 Сервировка и оформление сложных блюд из мяса в соответствии с технологией и требованием предприятия; Контроль безопасности готовой сложных блюд из мяса в соответствии с требованиями на предприятии.

Тема 03.12 Участие в разработке ассортимента сложных блюд из мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованием предприятия; Участие в организации технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованием предприятия; Сервировка и оформление сложных блюд из мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с технологией и требованием предприятия; Контроль безопасности готовой сложных блюд из мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями на предприятии.

Аннотация производственной практики

ПМ. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Тема 04.1 Ознакомление с особенностями массового производства хлебобулочных изделий, ассортимент предприятия.

Тема 04.2 Участие в организации, приготовлении и оформлении сложных хлебобулочных изделий выпускаемых на предприятии.

Тема 04.3 Оформление технологической документации в соответствии с требованиями предприятия.

Тема 04.4 Участие в проведении контроля качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями предприятия.

Тема 04.5 Установление текущего и итогового контроля, за результатом своей работы.

Тема 04.6 Составление отчета об организации и способах приготовления сложных хлебобулочных изделий на данном предприятии

Тема 04.7 Ознакомление с особенностями массового производства мелкоштучных, сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с ассортиментом предприятия.

Тема 04.8 Участие в организации, приготовлении и оформлении мелкоштучных, сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов выпускаемых на предприятии.

Тема 04.9 Оформление технологической документации на выпуск мелкоштучных, сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями предприятия.

Тема 04.10 Участие в проведении контроля качества сырья и готовой продукции мелкоштучных, сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями предприятия.

Тема 04.11 Установление текущего и итогового контроля, за результатом своей работы.

Тема 04.12 Составление отчета об организации и способах приготовления мелкоштучных, сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов на данном предприятии.

Аннотация производственной практики

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ

Тема 05.1 Расчёт массы сырья и подготовка продуктов для приготовления сложных холодных десертов;

Тема 05.2 Расчёт массы сырья и подготовка продуктов для приготовления сложных горячих десертов;

Тема 05.3 Приготовление отделочных видов теста для сложных десертов;

Тема 05.4 Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

Тема 05.5 Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь

Тема 05.6 Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов; Контроль качества и безопасности готовой продукции;

Тема 05.7 Расчёт массы сырья и подготовка продуктов для приготовления сложных холодных десертов;

Тема 05.8 Расчёт массы сырья и подготовка продуктов для приготовления сложных горячих десертов;

Тема 05.9 Приготовление отделочных видов теста для сложных десертов;

Тема 05.10 Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

Тема 05.11 Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь

Тема 05.12 Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов; Контроль качества и безопасности готовой продукции;

Аннотация производственной практики
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Тема 06.1 Участие в планировании основных показателей производства на данном предприятии.

Тема 06.2 Участие в организации работы трудового коллектива.

Тема 06.3 Проведение контроля за ходом выполнения работ исполнителями и дача оценки результатов.

Тема 06.4 Участие в ведении учетно-отчетной документации утвержденной на данном предприятии.

Тема 06.5 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями на данном предприятии.

Тема 06.6 Участие в ведении учетно – отчетной документации утвержденной на данном предприятии.

Тема 06.7 Участие в расчёте заработной платы на данном предприятии.

Тема 06.8 Участие в расчёте экономических показателей структурного подразделения организации на данном предприятии

Тема 06.9 Принимать участие в организации работы трудового коллектива основных цехов и обслуживающего персонала

Тема 06.10 Принимать участие в планирование и в контроле выполнения работ исполнителями основных цехов и обслуживающего персонала.

Тема 06.11 Принимать управленческие решения при искусственно созданных ситуациях.

Тема 06.12 Принимать в составлении отчетной документации основных цехов и торговых залов.

Аннотация производственной практики
ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР)

Тема 07.1 Участие в обработке сырья, приготовлении, оформлении, подачи простых блюд и гарниров из овощей и грибов в соответствии с ассортиментом предприятия

Тема 07.2 Участие в подготовке сырья, приготовлении, оформлении и подачи блюд и гарниров из круп и бобовых

Тема 07.3 Участие в подготовке сырья, приготовлении, оформлении и подачи гарниров из макаронных изделий в соответствии с ассортиментом предприятия.

Тема 07.4 Участие в подготовке сырья, приготовлении, оформлении и подачи блюд и гарниров из яиц, творога.

Тема 07.5 Участие в подготовке сырья, приготовлении, оформлении и подачи блюд и гарниров теста в соответствии с ассортиментом предприятия.

Тема 07.6 Участие в приготовлении, оформлении и подачи простых супов и соусов в соответствии с ассортиментом предприятия.

Тема 07.7 Участие в обработке рыбы, приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы в соответствии с ассортиментом предприятия.

Тема 07.8 Участие в обработке сырья, подготовке полуфабрикатов, приготовлении, оформлении и подачи простых блюд из мяса в соответствии с ассортиментом предприятия.

Тема 07.9 Участие в обработке домашней птицы, подготовке полуфабрикатов, приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и домашней птицы в соответствии с ассортиментом предприятия.

Тема 07.10 Участие в приготовлении и оформлении, простых холодных блюд и закусок в соответствии с ассортиментом предприятия.

Тема 07.11 Участие в приготовлении и оформлении, сладких блюд и напитков в соответствии с ассортиментом предприятия.

Тема 07.12 Участие в приготовлении и оформлении блюд и напитков в соответствии с ассортиментом предприятия для лечебного питания.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательный процесс осуществляется в следующих кабинетах, лабораториях и учебных мастерских.

Оборудование учебного кабинета специальных дисциплин

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебная доска;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- учебные стенды с обновляемой информацией;
- компьютер с лицензионными программами;

Оборудование кулинарно-кондитерского цеха

- учебная доска
- рабочее место мастера производственного обучения
- рабочее место по количеству учащихся
- стенды учебные
- наборы инструментов, посуды и приспособлений;
- технологическая документация по количеству обучающихся – технологические карты, комплект учебно-методической документации
- технологическое оборудование: весы электронные, весы циферблатные, весы товарные; овоще резальная машина МПО - 200; фритюрница; мясорубка электрическая; холодильник; микроволновая печь; шкаф пекарский; мармит; плиты электрические ПСМ – 4М; котлы КПЭ100, КПЭ250; электросковорода СЭ – 0,45; привод ПУ – 06; тестомесильная машина ТММ – 1М.

Оборудование лаборатории теххимического контроля (метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены).

Баня БКЛ-М; рефрактометр ИРФ-454; колбонагреватель ЕС-4110; термостат ТС 1/80; весы ВК-300 Масса-К; прибор ИДМ-3м; прибор Журавлёва; прибор Елекс-7; шкаф сушильный ШС-80-01.

Информационные технологии в профессиональной деятельности:

- электронные издания по дисциплинам и междисциплинарным курсам;
- презентации;
- видеофильмы и видеоролики;
- обучающие диски.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионными программами;
- телевизор, DVD;

Реализация программы модулей предполагает производственную практику на предприятиях в сфере обслуживания. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами с практики – отчет по практике с дневником обучающегося, нарядом о выполнении работ, характеристикой с предприятия. Рабочие места на практике оснащены оборудованием и приспособлениями, необходимыми для отработки профессиональных компетенций по модулям. Перед началом работы каждый учащийся должен пройти инструктаж по технике безопасности.

Для реализации образовательных программ, в том числе ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в колледже оборудован 1 компьютерный класс. Всего в учебном процессе используются 25 компьютеров, в том числе в компьютерном классе – 14. Информационное обеспечение учебно-воспитательного процесса и управления осуществляется с применением 1 локальной сети.

В образовательном процессе используется следующее программное обеспечение, установленное на персональных компьютерах:

- операционную систему Windows /XP/7, языки программирования - Basic, служебные программы: WinRAR – архиватор, антивирусная программа;
- клавиатурные тренажеры «BabyType», «STAMINA»;

- прикладные программы общего назначения MicrosoftOffice (Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, Publisher, InfoPath), AB BYYFineReader - программа сканирования и распознавания текстов, Nero - программа записи на CD и DVD, AcrobatReader.

По некоторым дисциплинам и профессиональным модулям имеются учебные видеофильмы и компьютерные презентации.

Программно-информационное обеспечение специальности составляет более 50%, используется возможность выхода в международную информационную сеть Интернет. Информационные технологии в рамках подготовки выпускника по специальности являются не только способом обучения, но и объектом изучения.

Все кабинеты, лаборатории и учебные мастерские обеспечены в среднем на 90 %, имеют в наличии: оборудование, приборы, инструменты, учебно-методические материалы, что обеспечивает проведение в полном объеме теоретического обучения, проведение лабораторно-практических занятий и учебных практик.

Площадь кабинетов и лабораторий, их санитарное состояние, условия безопасности работы соответствуют требуемым нормам.

В колледже функционируют: открытый стадион широкого профиля, спортивный зал, тренажерный зал, имеется место для стрельбы из пневматических винтовок.

В колледже созданы необходимые условия для обучения, отдыха и медицинского обслуживания студентов. Учебное заведение имеет лицензированный медицинский кабинет, в котором медицинская сестра оказывает доврачебную помощь обучающимся и работникам колледжа, а также осуществляет необходимые лечебные процедуры.

Периодический медицинский осмотр обеспечивает краевое государственное бюджетное учреждение здравоохранения «Лесозаводская центральная городская больница».

Для обучающихся организовано питание (выпечка, кондитерские изделия, горячие напитки, вода) в столовой по ул.Имени 12-ти, 9 на 120 посадочных мест, а также в буфете по ул.Пушкинской, 33 . Площадь столовой составляет – 295,8 кв.м, площадь буфета - 99,7кв.м. Столовая и буфет оборудованы необходимым оборудованием и обеспечены инвентарем.

Выводы:

Имеющаяся материально-техническая база в целом позволяет организовать образовательный процесс по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Состояние социально-бытовых условий соответствует предъявляемым требованиям.

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются виды контроля определенные локальным актом «О формах контроля знаний студентов»

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) разработаны фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены образовательной организацией.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – предварительного согласованы с работодателем и утверждены образовательной организацией, после положительного заключения.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением в Положении «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования», разработанном на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.