

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА

Московский филиал

Колледж гостиничного сервиса

«СОГЛАСОВАНО»
Проректор - Директор МФ РМАТ
А.С. Соколов
« 08 » 2016 г.

М.П.

«УТВЕРЖДАЮ»

«СОГЛАСОВАНО»
Президент Гильдии шеф-поваров России
Филин А.Н.
« 30 » 2016 г.

М.П.

Ректор РМАТ
Е.Н. Трофимов
« 30 » 2016 г.

М.П.

ПРОГРАММА

ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

19. 02.10 Технология продукции общественного питания

вид подготовки: базовый

форма подготовки: очная

г. Москва

2016 г.

Аннотация программы

Одобрена

Разработана

Методическим советом

на основе Федерального

Колледжа гостиничного сервиса

государственного образовательного стандарта по

МФ РМАТ

специальности среднего профессионального

образования 19.02.10

«Технология продукции общественного питания»

Разработчики:

Козловская Л.В., директор колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, к.п.н.,
Заслуженный учитель РФ;

Табенкина Т.М., заместитель директора по учебно-методической работе Колледжа
гостиничного сервиса МФ РМАТ;

Молокоедова Н.А., заместитель директора по учебно-производственной работе
Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО;

Каналина Н.А., методист Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный
работник СПО.

Эксперт: А.Н. Филин, Президент Гильдии шеф-поваров России

Правообладатель программы: Российская Международная Академия Туризма

Нормативный срок обучения:

- 2 год 10 месяцев при очной форме подготовки на базе среднего общего образования.

Квалификация выпускника - техник-технолог.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Требования к поступающим	5
1.2. Нормативный срок освоения программы	5
1.3. Характеристика выпускника	5
2. Характеристика подготовки	6
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса.	9
3.1. График учебного процесса	9
3.2. Учебный план	10
4. Условия реализации образовательной программы	16
5. Оценка качества освоения образовательной программы	31

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **19. 02.10** «Технология продукции общественного питания» - совокупность учебно-методической документации, включающая учебный план, рабочие учебные программы дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию образовательной технологии.

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

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный Государственный образовательный стандарт СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», Приказ Минобрнауки от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрированный в Минюсте РФ 23 июля 2014 г., регистрационный N 33234;
- Приказ Минобрнауки РФ № 1199 от 29.10.2013 г. «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ № 464 от 14. 06.2013 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 26.05.2015.;
- Приказ Минобрнауки и науки РФ от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» с дополнениями от 18.08.2016 г. Приказ Минобрнауки № 1061;
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Методические рекомендации по разработке профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов № ДЛ-1/056 от 22.01.2015 г.

Профессиональная образовательная программа включают в себя пакет нормативно-правовой документации и комплект учебно-методического сопровождения:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности *19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*
- базисный учебный план;
- рабочий учебный план, утвержденный ректором РМАТ;
- рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с учебным планом;
- программа Итоговой Государственной аттестации выпускников.

Профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» содержит требования к результатам освоения ППСЗ, согласованные с требованиями ФГОС по данной специальности.

Термины, определения, и используемые сокращения.

В программе используются следующие термины и их определения:
Компетенция - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности
профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки - освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл - совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ - профессиональный модуль;

ОК - общая компетенция;

ПК — профессиональная компетенция.

1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования.

1.2. Нормативный срок освоения программы

- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев. Трудоемкость 2916 часов при очной форме подготовки.

1.3. Характеристика выпускника.

1.3.1. *Область профессиональной деятельности выпускника:* организация процесса и

процесс приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей; управление производством продукции общественного питания в качестве техника-технолога;

1.3.2. *Объекты профессиональной деятельности выпускника:*

- ✓ 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.

1.3.3. *Виды профессиональной деятельности выпускника:*

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2. Характеристика подготовки.

2.1 . В результате освоения ППСЗ выпускник должен обладать

профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

ПМ. 01 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.

ПМ. 02 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.

ПМ. 03 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.

ПМ .04 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.

ПМ.05 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.

ПМ.06 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

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

общими компетенциями:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса.

3.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и базисного учебного плана.

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам составляет **81** неделю и **2916** аудиторных часов за весь курс обучения. Теоретическое обучение на 1 курсе составляет **32** недели, аудиторная нагрузка – **1152** часов, учебная практика – **6** недель концентрированно, производственная по профилю специальности – **2** недели. Обучение на втором курсе составляет **30** учебных недели, аудиторная нагрузка – **1080** часов, практика учебная – **7** недель, по профилю специальности – **3** недели. Обучение на третьем курсе составляет **19** учебных недель, трудоемкость – **684** часа, производственная практика по профилю специальности – **10** недель, преддипломная практика – **4** недели. Государственная итоговая аттестация составляет **6** недель, из них: 4 недели занимает подготовка к ГИА и 2 недели – государственная итоговая аттестация. Промежуточная аттестация – **5** недель на всех курсах.

Каждая учебная дисциплина завершается установленной формой контроля (экзаменом, зачетом или контрольной работой); количество экзаменов и зачетов в семестре не превышает установленных норм. Зачеты и контрольные работы проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины.

Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков, практика по профилю специальности, преддипломная практика проводятся концентрированно. Общее время практики студентов выдержано по продолжительности согласно ФГОС СПО и распределено с учетом логической последовательности по всему сроку обучения. Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде защиты выпускной квалификационной работы (диплома) для студентов, освоивших 100% ЕД.

3.2 Учебный план.

Учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и базисного учебного плана.

Структура рабочего учебного плана соответствует рекомендациям по разработке учебного плана по специальности среднего профессионального образования на основе ФГОС с учетом базисного учебного плана, утвержденного Минобрнауки России. Учебный план отражает общую характеристику специальности, нормативную длительность обучения, характеристику объектов деятельности выпускника и требуемый уровень подготовки.

Рабочий учебный план содержит:

- титульную часть;
- график учебного процесса, в котором отражены сроки начала и окончания учебных занятий по курсам, промежуточных аттестаций, каникул, учебной и производственной практик, государственной (итоговой) аттестации;
- план учебного процесса, включающий циклы дисциплин:
 - *общий гуманитарный и социально-экономический;
 - *математический и естественнонаучный;
 - *общепрофессиональный (профессиональные модули и междисциплинарные курсы), а также дисциплины вариативной части;
- учебную и производственную практики;
- виды государственной (итоговой) аттестации;
- пояснительная записка к рабочему учебному плану.

В обязательной части циклов ППССЗ представлены все дисциплины в соответствии с ФГОС.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе среднего

общего образования – 2 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			Курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб. и практик	курсовая работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Обязательная часть циклов					48	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	14	754	502	336		
ОГСЭ.01	Основы философии		58	48			1
ОГСЭ.02	История		57	48			1
ОГСЭ.03	Иностранный язык		192	162	162		1-3
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи		72	48	4		1
ОГСЭ.05	Технология учебного труда		51	34	10		1
ОГСЭ.06	Физическая культура		324	162	160		1-3
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	6	312	208	92		
ЕН.01	Математика		69	46	24		1
ЕН.02	Экологические основы природопользования		51	34	10		1
ЕН.03	Химия		192	128	58		1
П.00	Профессиональный цикл		3308	2206	848	48	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	23	1209	807	353		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		51	34	10		1
ОП.02	Физиология питания		51	34	8		1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		165	110	28		1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		106	71	44		2-3
ОП.05	Метрология и стандартизация		59	39	10		2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		109	73	10		2

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		93	62	22		2
ОП.08	Охрана труда		51	34	10		1
ОП.09	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности		157	105	105		1-3
ОП.10	Введение в специальность		66	44			1
Оп 11	Оборудование предприятий общественного питания		123	82	24		1-2
ОП 12	Эстетика и дизайн в оформлении блюд		76	51	34		2
ОП 13	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48		2
ПМ.00	Профессиональные модули	38	2099	1399	495	48	
ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		166	111	30		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		166	111	30		1
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	2					1
ПМ.02	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		290	193	63		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		209	139	45		2-3
МДК 02.02	Технология приготовления блюд зарубежной кухни		81	54	18		2-3
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	3					3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		374	249	88	24	
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		296	197	62	24	2-3
МДК 03.02	Технология приготовления блюд зарубежной кухни		78	52	26		2
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	2					2

ПМ.04	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		366	244	108		
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		366	244	108		2-3
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	3					3
ПМ.05	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов		141	94	40		
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		114	76	32		3
МДК 05.02	Технология приготовления блюд зарубежной кухни		27	18	8		3
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	3					3
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		672	448	106	24	
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации		672	448	106	24	3-4
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	1					4
ПМ.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар; Кондитер)						1
УП.07	Учебная практика	13					1-2
	<i>Всего по циклам</i>	81	4374	2916	1276	48	
УП.00.	Учебная практика	13	468				
ПП.00.	Производственная практика (по профилю специальности)	15	540				
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					

ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
К.00	Каникулярное время	22					
Всего		147					

Согласно ФГОС, образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППСЗ, увеличивая количество часов на дисциплины и модули обязательной части или вводя новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей и спецификой образовательного учреждения. Вариативная составляющая дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Учитывая требования работодателей, в т.ч. социальных партнеров ЗАО ТГК «Бета», ЗАО ТГК «Альфа», ЗАО «Ресторанный комплекс «Гамма-Дельта», для получения дополнительных профессиональных компетенций вариативная часть в объеме **864** аудиторных часа распределена следующим образом:

Цикл дисциплин	Кол-во часов	Наименование дисциплин вариативной части
ОГСЭ.05	48	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	34	Технология учебного труда
ОП.03	42	Организация хранения и контроль запасов сырья (дополнительные часы)
ОП.04	23	Информационные технологии в профессиональной деятельности (дополнительные часы)
ОП.05	2	Метрология и стандартизация
ОП.06	41	Правовые основы профессиональной деятельности (дополнительные часы)
ОП.09	105	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности
ОП.10	44	Введение в специальность
ОП.11	82	Оборудование предприятий общественного питания

ОП.12	51	Эстетика и дизайн в оформлении блюд
ПМ.01 МДК 01.01	11	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (дополнительные часы)
ПМ.02 МДК.02.01	43	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции (дополнительные часы)
ПМ.04 МДК.04.01	8	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (дополнительные часы)
ПМ.05 МДК.05.01	14	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов (дополнительные часы)
ПМ.06 МДК.06.01	256	Управление структурным подразделением (дополнительные часы)
ПМ 07	60	Учебная практика

Учебный план специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» полностью соответствует требованиям ФГОС специальности. Максимальный объем учебной нагрузки не превышает **54** часов в неделю, аудиторной - **36** часов. В учебный план включены в необходимом объеме все обязательные дисциплины циклов ОГСЭ, ЕН, ОП. Вариативная часть цикла ППССЗ в количестве **864** часа полностью распределена.

Этапы производственной (профессиональной) практики, связанные с производственной деятельностью в ресторанах города Москвы, имеют дополнительный перечень организационно-правовых документов: договора с предприятиями - социальными партнерами; приказы по колледжу о распределении студентов на производственную (профессиональную) практику; рабочие программы по всем этапам практики; график производственной (профессиональной) практики, *Приказ Минобразования и науки РФ от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».*

Список предприятий, с которыми имеются договоры на подготовку специалистов:

№п/п	Наименование организации	Сроки действия договоров
1.	ЗАО ТК «Бета»	Договор б/н от 26.12.16 г. по 26.12.19г. (с пролонгацией)

2.	ООО ТК «Альфа»	Договор б/н от 26.09.2016г. по 26.09.2019г. (с пролонгацией)
3.	ООО «Рестрейд групп»	Договор б/н от 15.10.2015г. по 15.10.2018г. (с пролонгацией)
4.	ООО «Ресторанный комплекс «Гамма-Дельта»	Договор б/н от 24.10.2016г. по 24.10.2019г. (с пролонгацией)
5	ООО «Герольдика»	Договор б/н от 24.10.2016г. по 24.10.2019г. (с пролонгацией)
6	ООО «Гастрономическое ателье»	Договор б/н от 03.10.2014г. по 03.10.2017г. (с пролонгацией)
7	ООО Ресторан «Гуси-Лебеди»	Договор б/н от 24.10.2016г. по 24.10.2019г. (с пролонгацией)
8	ООО «Газпромпитание»	Договор б/н от .8.02.2017 по 08.02.2020

Промежуточная аттестация не превышает 1 недели в семестр.
Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в виде квалификационного экзамена.

Согласно учебному плану профессиональный модуль ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» включает выполнение работ по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер», предусмотренным ФГОС СПО специальности.

Выполнение **курсовых проектов** предусмотрено по двум профессиональным модулям: «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» в 4 семестре и «Организации работы структурного подразделения» в 5 семестре.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту дипломной работы.

4. Условия реализации образовательной программы

4.1. Обеспечение всех видов занятий по дисциплинам учебного плана учебно-методической документацией

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечена комплектом рабочих программ учебных дисциплин в полном объеме, разработанных в соответствии с требованиями к составлению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Методические разработки, рекомендации и другие формы вспомогательного материала предназначены для проведения теоретических и практических занятий, курсового проектирования, проведения лекций и направлены на **формирование и развитие профессиональных компетенций обучающихся, на подготовку обучающихся к участию во всероссийских и региональных конкурсах профессионального мастерства, в т.ч. WorldSkills Russia**. Методические и дидактические материалы по дисциплинам сгруппированы в комплекты оценочных средств.

К учебно-методической документации, разрабатываемой преподавателями, относятся:
 Рабочая программа дисциплины
 Календарно-тематический план
 Контрольно-измерительные материалы
 (входной, промежуточный, ИГА)
 Образцы планов занятий (технологических карт)
 Дидактический раздаточный материал
 Электронные образовательные ресурсы
 Методические указания по проведению практических и лабораторных работ
 Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
 Методические указания по выполнению курсовой работы.

В процессе обучения используются аудио-, видео- и мультимедийные материалы, различного рода наглядные пособия. Учебно-методические материалы, обеспечивающие основную образовательную программу по специальности, представлены на электронных носителях и размещены в соответствующей базе данных.

4.2. Обеспечение образовательного процесса учебно-методической литературой.

Основным источником учебно-методической литературы, рекомендованной в примерных и рабочих программах по дисциплинам всех блоков, действующих рабочих учебных планов, является библиотека Академии и собственные учебники Колледжа. Фонд учебной и учебно-методической литературы укомплектован печатными изданиями, выпущенными не позднее 2012 года.

№ п/п	Циклы дисциплин	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося, воспитанника	Доля изданий, изданных за последние 5 лет, от общего количества экземпляров
		Количество наименований	Количество экземпляров		
1	2	3	4	5	6
	ОГСЭ	16	130	0,8	1,0
	ЕН	7	51	0,7	1,0
	ОП	31	102	0,3	0,9
	ПМ	75	194	0,3	0,9

Объем фонда основной учебной литературы, рекомендованной Минобразования России и других федеральных органов исполнительной власти Российской Федерации, составляет по количеству названий **100%** всего фонда от основной учебной литературы по специальности. Средний показатель обеспеченности учебной литературой на одного студента составляет 0,5..

Источники учебной информации отвечают современным требованиям и обновляются раз в 5 лет. В образовательном процессе используются законодательные акты, нормативные документы, регулирующие профессиональную сферу индустрии питания.

Студенты имеют доступ к профессиональным периодическим изданиям в области сервиса такими как: «Ресторанные ведомости», «Вопросы питания», «ШЕФ – АРТ/CHEF ART», «Гостиничное дело», «Современные проблемы сервиса и туризма»

Студенты обеспечены свободным доступом к электронной базе данных имеющихся образовательных ресурсов, в том числе и специальными профессиональными образовательными ресурсами и информационными ресурсами сети Интернет.

Сайт библиотеки: <http://www.biblioclub.ru/>

4. 3. Материально-техническая база обеспечения ППСЗ

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования
1	2	3	4
1	ОГСЭ. 01 Основы философии	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин: столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, справочно-методическая подборка и тематическая систематизация необходимой справочной литературы.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>ноутбук, телевизор.</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	Аренда
2	ОГСЭ.02 История	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин: столы, столы, рабочее место преподавателя, учебная доска, учебная литературы, таблицы по истории</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>ноутбук, телевизор.</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды,</p>	Аренда

		компьютеры с выходом в Интернет.	
3	ОГСЭ.03 Иностранный язык	Кабинет иностранного языка: столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, шкаф-стеллаж, учебники, словари <u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	Аренда
4	ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи	Учебная аудитория: столы, стулья; рабочее место преподавателя, учебная доска, портреты поэтов и писателей. <u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор, видеомagniтофон Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	Аренда
5	ОГСЭ.05 Технология учебного труда	Учебная аудитория: столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, рабочая тетрадь <u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор, видеомagniтофон. Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	Аренда
6	ОГСЭ.06 Физическая культура	Стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий: футбольное поле, беговые дорожки, яма для прыжков, элементы полосы препятствий, гранаты для метания, мячи для метания; Легкоатлетический манеж: беговая дорожка, сектор для прыжков в длину, в высоту; Спортивный зал: баскетбольная площадка, площадка для волейбола, баскетбольные щиты, баскетбольные и	Аренда

		волейбольные мячи; Тренажерный зал: скамья для пресса, мини-степпер, доска для степ-аэробики, тренажеры, стол для настольного тенниса, сетка, ракетки для настольного тенниса, мячи для настольного тенниса, гантели, штанга, скамейки гимнастические, ремень тяжелоатлетический, перекладина навесная, маты, мячи для метания.	
7	ЕН.01 Математика	Кабинет математики: учебная доска, шкафы, учебные столы, комплект инструментов для работы у доски: линейка, треугольник, транспортир, циркуль. <u>Технические средства обучения:</u> ноутбук Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	Аренда
8	ЕН.02 Экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования и безопасности жизнедеятельности: столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, учебные DVD фильмы, раздаточный материал. <u>Технические средства обучения:</u> видеомагнитофон, телевизор Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	Аренда
9	ЕН.03 Химия	Лаборатория химии: столы, стулья, рабочее место преподавателя; учебная доска, столы лабораторные, вытяжной шкаф, комплект лабораторной химической посуды; лабораторные весы; оборудование и приборы для демонстрационного эксперимента;	Аренда

		<p>наборы химических реактивов; учебные фильмы</p> <p><u>Нормативно-техническая документация:</u></p> <p>инструкции по ТБ, методические указания для проведения лабораторно-практических работ, комплект таблиц</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>компьютер, телевизор, видеомагнитофон</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
10	<p>ОП.01. Микробиология, физиология питания и санитария в пищевом производстве</p>	<p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены: столы, стулья, рабочее место преподавателя; учебная доска, столы лабораторные, вытяжной шкаф, комплект лабораторной химической посуды; лабораторные весы; оборудование и приборы для демонстрационного эксперимента; наборы химических реактивов, оборудование для подготовки питательных сред;</p> <p>-рН-метры, принадлежности для пробоотбора, наглядные пособия</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>компьютер, телевизор</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	Аренда
11	<p>ОП.02. Физиология питания</p>	<p>Кабинет санитарии, гигиены питания и физиологии питания: столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>-ноутбук</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды,</p>	Аренда

		компьютеры с выходом в Интернет.	
12	ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья	<p>Лаборатория безопасности жизнедеятельности: столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, наглядные пособия, DVD фильмы,</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>Компьютер</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	Аренда
13	ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности: столы, стулья; рабочее место преподавателя, учебная доска.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> рабочие станции (компьютеры), принтер лазерный, выход в Интернет.</p> <p>Программные средства: операционная система Windows, MS Office, антивирусная программа, офисное приложение (стандартные программы),</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	Аренда
14	ОП.05. Метрология и стандартизация	<p>Лаборатория метрологии и стандартизации: столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> ноутбук</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	Аренда
15	ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	<p>Кабинет правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности: столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска,</p>	Аренда

		<p>раздаточный материал; нормативные акты РФ, учебная литература.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>компьютер, ноутбук для презентаций</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
16	ОП. 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>Кабинет маркетинга: столы, стулья; рабочее место преподавателя, учебная доска,</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет</p>	Аренда
17	ОП.08 Охрана труда	<p>Кабинет инженерных систем гостиницы и охраны труда. столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>телевизор, ноутбук.</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	Аренда
18	ОП.09. Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p>Кабинет иностранного языка: столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, шкаф-стеллаж, учебники, словари</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	Аренда
19	ОП. 10 Введение в специальность	Кабинет технологического оборудования предприятий	

		<p>общественного питания: столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, технологическое оборудование</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>Телевизор, ноутбук.</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
20	ОП.11. Оборудование предприятий общественного питания	<p>Кабинет технологического оборудования предприятий общественного питания: столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, технологическое оборудование</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>Телевизор, ноутбук.</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	Аренда
21	ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении блюд	<p>Учебная аудитория: столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, материалы для творчества</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	Аренда
22	ОП. 13. Безопасность жизнедеятельности	<p>Кабинет экологических основ природопользования и безопасности жизнедеятельности: столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, учебные DVD-фильмы, раздаточный материал.</p>	Аренда

		<p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>видеомагнитофон, телевизор</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	
23	<p>ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>Кабинет технологического оборудования предприятий общественного питания: столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, технологическое оборудование, DVD фильмы</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>Телевизор, ноутбук.</p> <p>Учебный кулинарный и кондитерский цех: столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, стеллажи, технологическое оборудование</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет. компьютеры с выходом в Интернет.</p>	Аренда
24	<p>ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>МДК 02.02</p>	<p>Кабинет технологического оборудования предприятий общественного питания: столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, технологическое оборудование, DVD фильмы</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>Телевизор, ноутбук.</p> <p>Учебный кулинарный и кондитерский цех: столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие,</p>	Аренда

	<p>Технология приготовления блюд зарубежной кухни</p>	<p>стеллажи, технологическое оборудование</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет</p>	
25	<p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>МДК.02.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>МДК 02.02 Технология приготовления блюд зарубежной кухни</p>	<p>Кабинет технологического оборудования предприятий общественного питания: столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, технологическое оборудование, DVD фильмы</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>Телевизор, ноутбук.</p> <p>Учебный кулинарный и кондитерский цех: столы, стулья; рабочее место преподавателя; таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, стеллажи, технологическое оборудование</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет</p>	Аренда
26	<p>ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Кабинет технологического оборудования предприятий общественного питания: столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, технологическое оборудование, DVD фильмы</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>Телевизор, ноутбук.</p> <p>Учебный кулинарный и кондитерский цех: столы, стулья; рабочее место преподавателя; таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, стеллажи, технологическое оборудование</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья,</p>	Аренда

		библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет	
27	<p>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <p>МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>МДК 05.02 Технология приготовления блюд зарубежной кухни</p>	<p>Кабинет технологического оборудования предприятий общественного питания: столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, технологическое оборудование, DVD фильмы</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>Телевизор, ноутбук.</p> <p>Учебный кулинарный и кондитерский цех: столы, стулья; рабочее место преподавателя; доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, стеллажи, технологическое оборудование</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет</p>	Аренда
28	<p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>МДК 06.01 Управление структурным подразделением</p>	<p>Учебная аудитория: столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, DVD-фильмы</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>компьютер, телевизор, видеомагнитофон.</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	Аренда
29	<p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар. Кондитер)</p>	<p>Учебный кулинарный и кондитерский цех: столы, стулья; рабочее место преподавателя; таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, стеллажи, технологическое оборудование</p> <p>Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет</p>	Аренда

4.4. Кадровое обеспечение образовательной программы

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Всего по образовательной программе: 21 чел., из них:

Штатные - 8 чел., Штатные вуза – 12 чел. Внешние совместители - 1 чел.

Лица, имеющие ученые степени - 9 чел. , доктора наук – 2 чел.

Лица, имеющие ученые (почетные) звания - 7 чел.

Базовое образование по профилю преподаваемых дисциплин имеют 95,5% преподавателей по основной образовательной программе

Педагогический стаж	Количество преподавателей чел.(%)
до 5 лет	3 (14%)
от 5 до 10 лет	1 (5%)
от 10 до 15 лет	-
свыше 15 лет	17 (81%)

Из анализа данных таблицы следует, что 81% педагогов имеют педстаж свыше 10 лет. Средний возраст преподавательского коллектива составляет – 53,5 лет. Все штатные преподаватели проводят различные виды занятий, предусмотренные Государственными образовательными стандартами по специальности. На условиях совместительства осуществляет педагогическую нагрузку административно-управленческий и учебный персонал в объеме не менее 150 часов.

Для обеспечения учебного процесса привлечены к преподавательской деятельности высококвалифицированные специалисты других учебных заведений, специалисты отрасли, профессорско-преподавательский состав РМАТ.

Сведения о повышении квалификации

1. Козловская Л.В.
 - Управление образовательным учреждением СПО в условиях системных изменений, Санкт-Петербург, 2012.
 - «Региональные особенности организации питания и СПА-Велнесс обслуживания в курортных гостиницах» 22 ноября – 3 декабря 2014 г., Италия.
 - «Современные и информационные Интернет-технологии» 9 февраля – 25 марта 2015 г., ГБОУ СПО Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».
 - Член оргкомитета Всероссийского чемпионата «ChefAlaRuss» 2015- 2016

Региональные особенности организации питания и СПА-Велнесс обслуживания на курортах Италии «Hospitality and health tourism» 72 час, 5-12 апреля 2017 г., Италия

2. Молокоедова Н.А. - Разработка основных образовательных программ по ФГОС нового поколения и их научно-практическое обеспечение, 2012.
- сертификат участника обучающей программы «Практические семинары и мастер-классы по обеспечению безопасного пребывания туристов в городе Москве», Москва, 2013.
- «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий» 16 марта 2015 г. - 22 мая 2015 г., профессиональная переподготовка НОУ ВПО РМАТ.
3. Табенкина Т.М. - Контроль и оценка результатов освоения ОПОП НПО/СПО, СПб, 2012
- Разработка основных образовательных программ по ФГОС нового поколения и их научно-методического обеспечения, Химки, 2012.
- «Региональные особенности организации питания и СПА-Велнесс обслуживания в курортных гостиницах» 22 ноября – 3 декабря 2014 г., Италия.
- «Современные и информационные Интернет-технологии « 9 февраля – 25 марта 2015 г., ГБОУ СПО Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».
- Региональные особенности организации питания и СПА-Велнесс обслуживания на курортах Италии «Hospitality and health tourism» 72 час, 5-12 апреля 2017 г., Италия
4. Каналина Н.А. - «Педагогические технологии как условие реализации ФГОС» 72 ч., НОУ ВПО РМАТ, 2015
- Участие в заседании федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, 26-27 апреля 2016 года на базе ФГБОУ ВО «РГУТИС»
- «Разработка и реализация образовательных программ среднего профессионального образования по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм в соответствии с актуализированными ФГОС по ТОП-50» 72 ч., 19-21 апреля 2017 г.
5. Сивченко С.В. - сертификат участника семинара «Актуальные вопросы классификации объектов туристской индустрии, Москва, 2013.

- диплом РМАТ об обучении по программе «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий», Москва, 2013.
 - «Современные и информационные Интернет-технологии « 9 февраля – 25 марта 2015 г., ГБОУ СПО Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».
 - Участие в заседании федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, 26-27 апреля 2016 года на базе ФГБОУ ВО «РГУТИС»
7. Ланцова И.В. - «Педагогические технологии как условие реализации ФГОС» 72 ч., НОУ ВПО РМАТ, 2015.
8. Волкова Т.М. - «Подготовка к успешной сдаче ЕГЭ по математике, ч. С», 48 час., МГТУ им. Баумана, 2014.

Научная работа.

1. Козловская Л.В. Член конкурсной программы «Кулинарное искусство» в рамках 16-х молодежных Дельфийских игр России, апрель 2017 г. г. Екатеринбург.
2. Козловская Л.В. Эксперт V Открытого чемпионата профессионального мастерства по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело» октябрь 2016 г.
3. Козловская Л.В. Член оргкомитета Всероссийского чемпионата «ChefAlaRuss» 4-7 апреля 2017 г.
4. Козловская Л.В. член оргкомитета конкурса по бортовому питанию в рамках Международного форума Skyservice – 2017 26-27 апреля.
5. Сивченко С.В. Эксперт V Открытого чемпионата профессионального мастерства по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Администрирование отеля» октябрь 2016 г., 2017 г.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Оценка качества освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. *Она направлена на подготовку обучающихся к независимой оценке квалификаций.*

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и условия проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Программа итоговой государственной аттестации соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Государственная аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением 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** Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации". Программа итоговой государственной аттестации выпускников составляется в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и с Положением об организации и порядке проведения итоговой государственной аттестации выпускников Колледжа гостиничного сервиса.

Итоговая государственная аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к выпускнику образовательного учреждения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация «техник-технолог».

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Выполнение и защита дипломной работы является обязательным заключительным этапом обучения студента и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;

- развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования, экспериментирования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;
- выяснение (выявление) степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов дипломной работы студент должен:

- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;
- показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки, соответствующей требованиям ППСЗ и ФГОС СПО по специальности, способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед специалистами в современных условиях;
- показать умение разрабатывать программу исследования, включающую формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;
- показать способность к анализу источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- показать умение систематизировать и анализировать полученные научные данные;
- выделить элементы новизны по исследуемой проблеме;
- продемонстрировать умение вести научный диалог, представлять результаты исследований, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.

Организация, выполнение, содержание и структура дипломной работы осуществляется в соответствии с Положением об организации выполнения и защиты дипломной работы в Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождение практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, дипломы олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций, *в том числе по результатам независимой оценки квалификаций*. Членами

государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдаются документы государственного образца.

Программа пересмотрена на заседании Методического совета колледжа

Протокол № 1 от 30 августа 2016

г.

Экспертное заключение
содержания образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,
разработанной в Колледже гостиничного сервиса Московского филиала Российской
международной академии туризма.

Представленный комплект рабочих программ и профессиональных модулей, а также вариативная часть соответствуют требованиям ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Во всех программах показана область их применения, которая верно определяет возможности использования учебной программы в профессиональной подготовке и дополнительном профессиональном образовании.

Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины - определены верно. Структура программ соответствует принципу единства теоретического и практического обучения.

Содержание учебного материала отвечает требованиям к знаниям и умениям, практическому опыту в соответствии с ФГОС СПО. Объем времени на теоретическую подготовку по всем видам занятий достаточен для усвоения знаний. Для освоения умений, определенных ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, в программах предусмотрены лабораторные работы, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа студентов, содержание которых и выделенный объем времени позволяют сформировать общие и профессиональные компетенции выпускников. Почасовое распределение тем по разделам в целом отражает объем и сложность учебного материала. Дисциплины, введенные в учебный план за счет часов вариативной части ФГОС, позволяют повысить эффективность образовательного процесса, расширить спектр профессиональных компетенций, обеспечивающих успех и профессиональную карьеру выпускников.

Для реализации программ предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий.

Тематика курсовых и дипломных работ обеспечивает формирование профессиональных компетенций, а также учитывает требования рынка труда к специалистам общественного питания.

Перечень учебных кабинетов (лабораторий) и перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических работ, предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины/профессионального модуля.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, основных и дополнительных источников достаточен для реализации образовательного процесса. Представленные основные источники рекомендованы для данного образовательного уровня и изданы не позднее 2012 года.

Результаты обучения соответствуют целям и задачам освоения дисциплин и требования к ним, определенным ФГОС СПО, сформулированы однозначно для понимания и оценивания. Комплекс форм и методов контроля и оценки знаний и умений, профессиональных и общих компетенций образует систему достоверной и объективной оценки уровня освоения дисциплины.

Учитывая вышеизложенное, основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** заслуживает положительной оценки и может быть использована в учебном процессе для подготовки выпускников по данной специальности.

Президент Гильдии шеф-поваров России

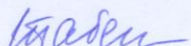



А. Н. Филин

**Лист внесения изменений и дополнений в образовательную программу
«Технология продукции общественного питания»
2 год 10 мес**

Протокол и дата изменения	Номер страниц программы	Содержание дополнений/изменений	Основание для внесения дополнения/изменения
№ 1 от 30.08.2017	Стр. 16	Места проведения практик: 8. ООО «Газпромпитание»	Договор б/н от .8.02.2017 по 08.02.2020
	Стр. 16	4. Условия реализации образовательной программы Абзац второй дополнить словами: направлены на <i>формирование и развитие профессиональных компетенций обучающихся, на подготовку обучающихся к участию во всероссийских и региональных конкурсах профессионального мастерства, в т.ч. WorldSkills Russia.</i>	Соответствие требованиям Профессионального стандарта и конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills) 2017 по компетенции «Поварское дело»
	Стр. 28	4.4. Кадровое обеспечение образовательной программы Всего по образовательной программе: 21 чел., из них: Штатные - 8 чел., Штатные вуза – 12 чел. Внешние совместители - 1 чел. Лица, имеющие ученые степени - 9 чел., доктора наук – 2 чел. Лица, имеющие ученые (почетные) звания - 7 чел.	Изменения кадрового состава
	Стр. 28-30	Сведения о повышении квалификации Козловская Л.В. Табенкина Т.М. Сивченко С.В. Каналина Н.А.	Удостоверения о повышении квалификации
	Стр. 30	Научная работа	Новый раздел

Согласовано:

Председатель методического совета колледжа
Т.М. Табенкина 

Президент Гильдии шеф-поваров России
А.Н. Филин 



ПРИЛОЖЕНИЯ

ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 Основы философии

1.1. Область применения рабочей программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по профессиям рабочих:
- по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер»;
- профессиональной подготовки и переподготовки работников общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Основы философии» относится к общему циклу ОГСЭ (Общий гуманитарный и социально-экономический цикл) основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Программа направлена на формирование следующих общих компетенций:

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 58 часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
работа с учебником, работа с текстами, составление таблиц	10
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 02История

1.1. Область применения рабочей программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ:

- по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер»;
- дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки и переподготовки работников индустрии питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «История» относится к общему циклу ОГСЭ (Общий гуманитарный и социально-экономический цикл) ППССЗ.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **воспитание гражданственности, национальной идентичности**, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
- **развитие способности** понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;
- **освоение** систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;
- **овладение** умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;
- **формирование** исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

знать: - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Программа направлена на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 57 часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 9 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	

контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	9
в том числе:	
написание рефератов, эссе, составление схем, таблиц	9
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина **Иностранный язык** входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

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

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

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

В процессе освоения дисциплины студент должен овладевать общими компетенциями:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

1.4.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **192** часов , в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162** часов;

Самостоятельной работы обучающегося **30** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	192
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе: практические занятия контрольные работы	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе: выполнение упражнений; подготовка сообщений, эссе; выполнение ситуационных заданий; подготовка к ответам на контрольные вопросы; подготовка творческих заданий.	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» является частью программы подготовки *специалистов среднего звена* по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС.

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования для формирования речевой культуры специалистов ресторанного сервиса.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл вариативной части ППССЗ и направлена на формирование общих компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать, составлять, преобразовывать тексты на разные темы;
- продуктивно участвовать в процессе общения;
- систематизировать языковые средства в соответствии с тем, в какой ситуации, в каком функциональном стиле или жанре они используются;
- совершенствовать свои орфографические и пунктуационные навыки;
- редактировать и устранять типичные ошибки в языке деловых бумаг.

знать:

- содержание понятий: культура речи, литературный язык, языковая норма;
- назначение и формулы речевого этикета;
- функциональные стили литературного языка;
- принципы русской орфографии и пунктуации;
- основные требования к деловому разговору.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 72 часа;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	4
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего): в том числе работа над рефератами, устными сообщениями для семинарских занятий,	24

презентационными материалами	
<i>Итоговая аттестация:</i>	<i>зачет</i>

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 05 ТЕХНОЛОГИЯ УЧЕБНОГО ТРУДА

1.1 Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология учебного труда» может быть использована для формирования индивидуальных образовательных траекторий будущего специалиста ресторанного сервиса.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл вариативной части ППССЗ. Изучение программы направлено на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- формулировать цели самостоятельной и учебной деятельности;
- определять пути реализации намеченной цели в образовательной деятельности;
- подбирать учебную литературу, работать с книгой (учебником, справочником, дополнительной литературой);
- выделять главное в устной речи и письменном тексте;
- конспектировать, реферировать, рецензировать;
- представлять информацию.

знать:

- содержание основных понятий и категорий самостоятельных учебных действий;
- требования к различным видам учебной работы студентов и их оформлению.

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 51 час;

в том числе:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	10
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего): в том числе работа над рефератами, устными сообщениями для семинарских занятий, презентационными материалами	17
Итоговая аттестация в форме	контрольной работы

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы

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.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована всеми образовательными учреждениями, реализующими основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования технического профиля.

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

Учебная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу, который является обязательной частью ППССЗ по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

основы здорового образа жизни.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 162 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
теоретическая часть	2
практические занятия	160
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	162
<ul style="list-style-type: none">▪ составление и выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в свободное время;▪ совершенствование техники и тактики спортивных игр в процессе самостоятельных занятий;▪ выполнение различных комплексов физических упражнений в процессе самостоятельных занятий;	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ закрепление и совершенствование техники изучаемых двигательных действий в процессе самостоятельных занятий; ▪ изучение оздоровительных систем физической культуры; ▪ составление и выполнение комплексов производственной гимнастики с учетом своей профессиональной деятельности; ▪ изучение учебной литературы; ▪ написание рефератов; ▪ составление презентаций; ▪ контроль за индивидуальным физическим развитием и физической подготовленностью, физической работоспособностью, осанкой; 	
<p>Итоговая аттестация в форме зачетов</p>	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01 «МАТЕМАТИКА»

1.1. Область применения рабочей программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки рабочих и специалистов общественного питания).

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

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу.

Дисциплина направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку 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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

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

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **69** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **46** часов;
из них практических работ **24** часа;
самостоятельной работы обучающегося - **23** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
практические занятия	24
контрольная работа	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
в том числе:	
Подготовка к практическим занятиям	8
Подготовка рефератов	9
Поиск необходимой информации в Интернете	6
<i>Итоговая аттестация в форме контрольной работы</i>	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1.1. Область применения рабочей программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ:

- для подготовки рабочих по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер»;
- профессиональной подготовки и переподготовки работников общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» относится к Математическому и общему естественнонаучному цикл и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

Дисциплина направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

- 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.
- 5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- 5.2.3. 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.
- 5.2.4. 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.
- 5.2.5. 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.

5.2.6. 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.

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

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

- об условиях устойчивого развития экосистем 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;

- понятие 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 Российской Федерации;

- охраняемые природные территории

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	10
контрольные работы	2
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>	12
<i>Реферат по заданной тематике</i>	5
<i>Итоговая аттестация в форме контрольной работы</i>	

1. Паспорт программы учебной дисциплины

ЕН.03 Химия

1.1 Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников общественного питания.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Химия» и входит в математический и общий естественнонаучный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Цели:

- развитие профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для реализации профессиональной деятельности
- формирование умений и навыков по организации производства, приготовлению высококачественных кулинарных блюд

Задачи:

- сформировать знания о свойствах органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- сформировать знания о химических процессах, лежащих в основе производства продовольственных товаров;
- освоить методы и технику выполнения химических анализов;
- освоить приемы безопасной работы в химической лаборатории

- заниматься самообразованием
 - использовать информационно-коммуникационные технологии в изучении дисциплины
- В результате изучения дисциплины, как обязательной части цикла, обучающийся должен **уметь**:

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

должен 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **192** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **128** часов;
самостоятельной работы обучающегося - **64** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	192
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	128
в том числе:	
лабораторные работы	30
практические занятия	28
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	64
в том числе:	
Подготовка докладов	4
Решение расчетных и ситуационных задач.	8
Работа с учебником (составление плана, тезисов конспектов).	6
Создание электронных презентации по конкретной теме.	46
Подготовка к практическим занятиям, к зачету по конкретному раздаточному материалу предложенному преподавателем (домашняя работа).	
<i>Итоговая аттестация в форме зачета, контрольной работы</i>	

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл дисциплин программы подготовки специалистов среднего звена и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку 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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

1.3. Цели и задачи 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**51**час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**34** часа,

самостоятельной работы обучающегося-**17** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные занятия	2
практические занятия	8
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	17
Итоговая аттестация в форме: тестирования	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Физиология питания

1.1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

Дисциплина направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку 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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	

лабораторные занятия	-
практические занятия	8
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	17
Итоговая аттестация в форме зачета	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения рабочей программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров, профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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;

-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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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 требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Использование часов вариативной части ППСЗ (42 час)

№п\п	Дополнительные	№, наименование	Количество	Обоснование включения в
-------------	-----------------------	------------------------	-------------------	--------------------------------

	знания, умения	темы	часов	рабочую программу
1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> •состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; •естественная убыль продовольственных товаров. Правила отбора проб. Консервирование продовольственных товаров. •ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> •проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов 	Тема 1.2. Общие сведения о продовольственных товарах.	4	Освоение профессиональных компетенций по рабочей профессии и более углубленное изучение товароведной характеристики основных групп продовольственных товаров, новых видов сырья и экзотических продуктов, используемых в приготовлении блюд различных кухонь мира.
		Тема 1.2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	4	
		Тема 1.3. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	25	
2	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • способы доставки товаров; • источники снабжения и критерии выбора поставщиков 	Тема 2.1. Организация снабжения и реализация различных видов продовольственных товаров и продуктов	2	Освоение профессиональных компетенций по рабочей профессии и более углубленное изучение процесса организации снабжения и ведения складского хозяйства предприятия
3	<ul style="list-style-type: none"> • правила оценки состояния запасов на складе 	Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных	3	

		товаров и продуктов		общественного питания
4	<ul style="list-style-type: none"> • способы укладки сырья и продуктов; • нормируемые и ненормируемые потери 	Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров и продуктов	2	
5	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготавливать и использовать весоизмерительное оборудование, мерную тару, инвентаря, инструменты для отпуска товаров 	Тема 2.4. Отпуск продукции на производство, в филиалы, буфеты	2	

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **165** часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – **110** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **55** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	165
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	110
в том числе:	
лабораторные занятия	10
практические занятия	18
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	55
в том числе:	

самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
домашняя работа, подготовка рефератов, поиск информации в Интернете, составление презентаций	
Итоговая аттестация в форме контрольной работы – семестр 3, экзамена – семестр 4	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1 Область применения программы.

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации и переподготовки техников-технологов общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл дисциплин основной профессиональной образовательной программы и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять телекоммуникационные средства;

знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

1.4. Использование часов вариативной части ПССЗ (23 часа)

№п\п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Возможности коммуникационных технологий для создания текстовых документов, расчётных документов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> •применять коммуникационные технологии при планировании основных показателей производства, при организации работы трудового коллектива 	<p>Тема 1.2.</p> <p>Коммуникационные технологии</p> <p>Тема 1.2.</p> <p>Коммуникационные технологии</p>	7	Освоение профессиональных компетенций по рабочей профессии и более углубленное изучение товароведной характеристики основных групп продовольственных товаров, новых видов сырья и экзотических продуктов, используемых в приготовлении блюд различных кухнях мира.
2	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> •организацию автоматизированного рабочего места •виды автоматизированных систем <p>назначение, состав и принципы автоматизированных систем</p>	<p>Тема 2.1</p> <p>Автоматизированное рабочее место специалиста.</p>	4	Освоение профессиональных компетенций по выбранной специальности и более глубокое изучение процесса организации производства предприятия общественного питания

3	<p>Знать: возможности применения Excel в составлении технологических и калькуляционных карточек</p> <p>Уметь: • применять электронные таблицы в решении практических задач</p>	Тема 2.2 Табличный редактор Excel в решении экономических задач	4	Освоение профессиональных компетенций по выбранной специальности и более глубокое изучение процесса организации производства предприятия общественного питания
4	<p>Знать: назначение и возможности компьютерных сетей различных уровней.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применять компьютерные сети при ведении учётно-отчётной документации; • При планировании выполнения работ исполнителя 	Тема 2.3. Назначение и возможности компьютерных сетей различных уровней.	4	Освоение профессиональных компетенций по выбранной специальности и более глубокое изучение процесса организации работы структурного подразделения
5	<p>Знать: Возможности сети Internet для поиска необходимой информации для эффективной организации работы трудового коллектива</p> <p>Уметь: Использовать возможности сети Internet для контроля и оценки результатов выполнения работ.</p>	Тема 2.4 . Возможности сети Internet.	4	Освоение профессиональных компетенций по выбранной специальности и более глубокое изучение процесса организации работы структурного подразделения

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **106** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **71** час;

из них практических работ **44** часа;
самостоятельной работы обучающегося - **35** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	106
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	71
в том числе:	
практические занятия	44
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
в том числе:	
Подготовка к практическим занятиям	10
Подготовка рефератов	5
Поиск необходимой информации в Интернете	20
<i>Итоговая аттестация в форме тестирования</i>	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Метрология и стандартизация

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров, переподготовке товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

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.

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 мелкостучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

1.3. Цели и задачи 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен 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.

1.4. Использование часов вариативной части ППСЗ (2 час)

№п\п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знать: Уравнения и шкалы измерений, их	Тема 1.4. Основы теории измерений	2	Освоение профессиональных компетенций и более глубокое

	определения, применение. Математические модели измерений по различным шкалам.			изучение теории.
--	--	--	--	------------------

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **59** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **39** час;

из них практических работ **10** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **20** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; работа с нормативной и справочной литературой; решение ситуационных задач, подготовка сообщений, докладов, рефератов	20
Итоговая аттестация в форме <i>зачета</i>	

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по профессиям рабочих: 16675 Повар; 12901 Кондитер;

- профессиональной подготовки или переподготовки работников в области общественного питания при наличии среднего профессионального образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения 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.

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, 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 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;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

1.4. Использование часов вариативной части ППССЗ (41 час).

№п\п	Дополнительные знания, умения	№, наименование раздела	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства, отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оперировать юридическими понятиями и категориями; - анализировать юридические 	<p>Раздел 1.</p> <p>Тема 1.1 1.2</p> <p>Основной закон – Конституция РФ</p>	7	Освоение конституционных норм и их особенностей

	<p>факты и возникающие в связи с ними правовые отношения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать юридическую терминологию; - работать с правовыми актами. 			
2	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие предпринимательской деятельности; - формы предпринимательской деятельности; - государственно-правовое регулирование предпринимательской деятельности; <p>Уметь: - свободно ориентироваться в гражданском законодательстве, найти нужные правовые нормы для принятия самостоятельного решения по практическим правовым ситуациям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять и толковать законы и другие нормативные правовые акты в области предпринимательской деятельности; - совершать юридические действия и принимать правовые решения в соответствии с нормативными правовыми актами; - соблюдать правовые нормы, применять их в профессиональной 	<p>Раздел 2. Основы гражданского права</p> <p>Тема 2.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений</p>	4	<p>Освоение профессиональных компетенций в области гражданского законодательства</p>

	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - защищать свои права и законные интересы; 			
3	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности организационно-правовых форм применительно к профессиональному роду деятельности; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оперировать юридическими понятиями и категориями; - анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения; - работать в трудовых коллективах и организовывать работу исполнителей - использовать юридическую терминологию; - работать с правовыми актами. 	<p>Тема 2.2. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц</p>	6	<p>Освоение понятий организационно-правовых форм торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности.</p>
4	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовое регулирование организации представительств и филиалов, <p>Уметь: - свободно ориентироваться в законодательстве, найти нужные правовые нормы для принятия самостоятельного решения по практическим правовым ситуациям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять и толковать законы и другие нормативные правовые акты в области предпринимательской 	<p>Тема 2.3. Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение.</p>	4	<p>Освоение профессиональных компетенций в области предпринимательской деятельности: представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).</p>

	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершать юридические действия и принимать правовые решения в соответствии с нормативными правовыми актами; - соблюдать правовые нормы, применять их в профессиональной деятельности; - защищать свои права и законные интересы; 			
5	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные начала трудового законодательства; - основные нормы трудового законодательства, регулирующие отношения сторон трудового договора и защиту трудовых прав и свобод работников <p>Уметь: - свободно ориентироваться в законодательстве, найти нужные правовые нормы для принятия самостоятельного решения по практическим правовым ситуациям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять и толковать законы и другие нормативные правовые акты в области предпринимательской деятельности; - совершать юридические действия и принимать правовые решения в соответствии с нормативными правовыми актами; - соблюдать правовые нормы, 	<p>Раздел 3. Основы трудового права Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений</p>	6	<p>Освоение профессиональных компетенций в области трудового права: заключение коллективных трудовых договоров, соглашений</p>

	<p>применять их в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - защищать свои права и законные интересы; 			
6	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения о материальной ответственности работника и работодателя ; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оперировать юридическими понятиями и категориями; - анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения; - работать в трудовых коллективах и организовывать работу исполнителей - использовать юридическую терминологию; - работать с правовыми актами. 	<p>Тема 3.2</p> <p>Материальная ответственность сторон трудового договора</p>	4	<p>Освоение профессиональных компетенций в области трудового права: материальная ответственность сторон трудового договора</p>
7	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия административного законодательства об ответственности; <p>Уметь: - свободно ориентироваться в законодательстве, найти нужные правовые нормы для принятия самостоятельного решения по практическим правовым ситуациям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять и толковать законы и другие нормативные правовые акты в области предпринимательской деятельности; - совершать юридические 	<p>Раздел 4.</p> <p>Административные правонарушения и административная ответственность</p>	10	<p>Освоение профессиональных компетенций в области административного права: административная ответственность разных субъектов</p>

<p>действия и принимать правовые решения в соответствии с нормативными правовыми актами;</p> <p>- соблюдать правовые нормы, применять их в профессиональной деятельности;</p> <p>- защищать свои права и законные интересы;</p>			
---	--	--	--

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **110** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **73** часа;

самостоятельной работы обучающегося **37** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	110
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	73
в том числе:	
практические занятия	10
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	37
в том числе: работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач, подготовка рефератов	
Итоговая аттестация в форме: зачёта	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для разработки примерных программ дополнительного профессионального образования, по программам повышения квалификации и переподготовки кадров в области общественного питания.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

1.3. 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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **93** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **62** часа;

самостоятельной работы обучающегося **31** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	93
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
в том числе:	
практические занятия	22
Контрольная работа	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	31
в том числе:	
Расчетно-аналитическая работа	11
Сбор и обработка маркетинговой информации	8
Подготовка рефератов, компьютерных презентаций	12
Итоговая аттестация в форме тестирования	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «Охрана труда»

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

1.3. 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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), 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.

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

- система управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работника 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 хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).

1.4. Рекомендуемое 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>51</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>34</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>10</i>
контрольные работы	<i>2</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>17</i>
в том числе:	
Работа над учебным материалом, с нормативной и справочной литературой, оформление практических заданий, подготовка сообщений, докладов, рефератов	
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1.1 Область применения рабочей программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ: профессиональной подготовки и переподготовки работников общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин ПССЗ.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

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

Программа направлена на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

ПК 2.1 Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2 Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.5 Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

ПК 4.1 Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные работы	–
практические занятия	48
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34

в том числе:	
реферативная работа	4
работа с информационными источниками	10
подготовка презентационных материалов	10
внеаудиторная самостоятельная работа	10
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих в сфере Технологии продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит общепрофессиональный цикл вариативной части образовательной программы.

Рабочая программа направлена на формирование следующих компетенций:

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

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

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

ОК 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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

Дополнительные профессиональные компетенции: - расширение диапазона рецептивных видов речевой (аудирование и чтение) и компенсаторной деятельности в рамках специальности.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы;
 - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
 - самостоятельно совершенствовать 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).

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 157 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 105 часов;
самостоятельной работы обучающегося 52 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>157</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>105</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>105</i>
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>52</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Итоговая аттестация в форме зачетов</i>	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Введение в специальность

1.1 Область применения рабочей программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ:

- подготовки квалифицированных рабочих по профессии 16675 «Повар», 12901 «Кондитер»;

- профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Введение в специальность» относится к общему циклу общепрофессиональных дисциплин вариативной части ППССЗ и направлена на формирование следующих общих компетенций:

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

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.

Дополнительные профессиональные умения:

1. Анализировать организацию услуг в рамках специальности.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оказывать услуги потребителям в рамках выбранной специальности
- применять на практике нормативные документы по выбранной специальности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные этапы возникновения системы массового питания в России и за рубежом;
- виды ресторанов;
- основные подходы к созданию предприятий питания;
- понятие о деятельности служб ресторана;
- виды обслуживания посетителей;
- требования к обслуживанию туристских групп;
- различные формы обслуживания туристов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 66 часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часов;

самостоятельной работы обучающегося -

22 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	22
индивидуальное проектное задание	-
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	-
<i>Итоговая аттестация в форме накопительной системы оценок</i>	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Оборудование предприятий общественного питания

1.1. Область рабочей программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации и переподготовки техников – технологов.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл вариативной части ФГОС и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

знать: - новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, общие правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;

- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования для предприятий общественного питания.

1.4. Рекомендуемое 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
---------------------------	--------------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	123
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	82
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
контрольные работы	1
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	41
в том числе:	
работа над учебным материалом, подготовка сообщений, докладов, составление таблиц	41
Итоговая аттестация в форме <i>контрольной работы</i> и зачета	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Эстетика и дизайн в оформлении блюд

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении блюд» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для разработки примерных программ дополнительного профессионального образования, по программам повышения квалификации и переподготовки кадров сферы общественного питания.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл вариативной части ППССЗ как общепрофессиональная дисциплина и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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 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.

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 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Дополнительные профессиональные умения:

1. Владеть основами карвинга;
2. Владеть приемами изготовления украшений из мастики, шоколада и других отделочных материалов.

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

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

- использовать основные понятия эстетики для обеспечения успеха предприятия;
- создавать композиции макетов и эскизы блюд;

- применять полученные знания при оформлении блюд и кулинарных изделий;
- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- пользоваться инструментами для карвинга;
- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- разрабатывать новые виды оформления;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

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

- понятие эстетики, категории эстетики, способы ее выражения;
- основные законы композиции; законы восприятия цвета;
- роль дизайна в формировании кулинарной продукции;
- современные требования, предъявляемые к оформлению и отпуску блюд и кулинарных изделий.
- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
- основные приемы изготовления украшений;
- основы карвинга.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **76** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **51** часа;

самостоятельной работы обучающегося **25** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	51

в том числе:	
практические занятия	34
контрольная работа	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
в том числе:	
подготовка компьютерных презентаций	12
подготовка эскизов и рисунков готовых изделий	13
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции* и соответствующих общих(ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования и переподготовки кадров индустрии питания по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» в рамках специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Уровень образования: основное общее, среднее общее, начальное профессиональное образование.

1.2. 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, птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса, подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 166 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 111 часов;

самостоятельной работы обучающегося –55 часов

1.4. Использование часов вариативной части ППССЗ (11 часов)

№п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знать: различные способы фарширования рыбы	Тема 2.2 Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья.	1	Углубление знаний по теме
2	уметь: обрабатывать осетровую рыбу	Тема 2.2 Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья.	2	Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 1.2
3	Знать: методы обработки и подготовки субпродуктов (языков, поросячьих голов)	Тема 3.1. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья.	1	Углубление знаний по теме
4	Уметь: обрабатывать отдельные частей говядины, телятины, баранины, свинины для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Тема 3.1. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья.	2	Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 1.1

5	Уметь: готовить полуфабрикаты из рубленного мяса и котлетной массы	Тема 3.2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья.	2	Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 1.1
6	Знать: технологический процесс приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи	Тема 4.1 Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1	Углубление знаний по теме
7	Уметь: готовить полуфабрикаты из домашней птицы	Тема 4.1 Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 1.3

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 3	Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
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-коммуникативные технологии 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 квалификаций
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная (по профилю специальности)** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 – ПК 1.3	Раздел 1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.	28	19	4		9	-	-	40
ПК 1.1.	Раздел 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	56	38	10		18		-	32
ПК 1.2	Раздел 3. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса.	58	38	12		20			
ПК 1.3	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	24	16	4		8			
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	72							72
Всего:		238	111	30		55	-		72

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной

кулинарной продукции и соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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.

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования по повышению квалификации и переподготовке кадров индустрии питания по профессии 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

1.2. 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 блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- готовить сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- готовить сложные холодные соусы;
- 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;
- 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 канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, слоеного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

-риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;

-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **290** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **193** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **97** часов;

производственной практики – **108** часов.

1.4. Использование часов вариативной части ППСЗ МДК 02.01.01. Технология приготовления блюд зарубежной (итальянской) кухни (43 часа)

№п\п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знать: -ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов итальянской кухни; -правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы	Раздел 1. Сложные холодные блюда итальянской кухни	34	Овладение знаниями и умениями в области организации и технологии приготовления блюд зарубежной кухни

	<p>итальянской кухни;</p> <p>Уметь:</p> <p>-использовать технологии приготовления сложных холодных блюд итальянской кухни;</p> <p>- готовить итальянские сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p>			
	<p>Знать:</p> <p>-правила соусной композиции сложных холодных итальянских соусов;</p> <p>- итальянские гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>Уметь:</p> <p>- готовить сложные холодные соусы по технологиям итальянской кухни</p>	<p>Раздел 2. Итальянские соусы</p>	<p>9</p>	<p>Овладение знаниями и умениями в области организации и технологии приготовления блюд зарубежной кухни</p>

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК2. 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
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности) часов
			Всего часов	в т.ч. лаб. работы и практ. зан. часов	в т.ч., курсовая работа	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	209	139	45		70			
ПК 1-3	Раздел 1. Принципы производства сложной холодной кулинарной продукции	48	28	8		20		-	-
ПК 3	Раздел 2. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов	32	22	6		10		-	-
ПК 1, ПК 3	Раздел 3. Приготовление, оформление и отпуск канапе, легких и сложных холодных закусок	41	26	10		15		-	-
ПК 2, ПК 3	Раздел 4. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	88	63	21		25		-	-
	МДК 02.01.01. Технология приготовления сложных холодных блюд зарубежной кухни	81	54	18		27			
	Раздел 1. Сложные холодные блюда итальянской кухни		34						
	Раздел 2. Итальянские соусы		20						
ПК 1-3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							108
	Всего:	398	290	63	-	97	-	-	108

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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 горячих блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

1.2. 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 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;
- технологии приготовления сложных супов: (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологии 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 к 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **482** часа, в том числе:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – **374** часа, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **249** часов;
 самостоятельной работы обучающегося – **125** часов;
 производственной практики – **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать 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
ОК4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	МДК 03.01.01 Технология приготовления сложной кулинарной продукции	296	197	62	24	99			-
ПК 3.1-3.4	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложной горячей кулинарной продукции	42	28	6	-	14	-	-	-
ПК 3.1	Раздел 2. Приготовление, оформление и реализация супов сложного ассортимента	52	34	16	-	18	-	-	-
ПК 3.2	Раздел 3. Приготовление, оформление и реализация, сложных горячих соусов	33	21	4	-	12	-	-	-
ПК 3.3	Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных блюд из овощей, грибов и сыра	57	38	12	-	19	-	-	-
ПК 3.4	Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	76	52	24	-	24	-	-	-
	Курсовая работа	36	24		24		12		
	МДК 03.01.02 Технология приготовления блюд зарубежной кухни	78	52	26		26			
ПК 3.1-ПК 3.4	Раздел 1. Организация технологического процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции итальянской кухни								
ПК 3.1-3.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							108
	Всего:	482	249	88	24	125	12	-	108

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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 (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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.

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования или в рамках основной профессиональной образовательной программы подготовки рабочих 19.01.17 Технология продукции общественного питания.

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

1.2. 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 сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-применять коммуникативные умения;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

-ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **474** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **366** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **244** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **122** часа;

учебной и производственной практики – **108** часов.

1.4. Использование часов вариативной части ППСЗ

МДК 4.1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (8 часов)

№п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов в процессе изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 	<p>Тема 2.2. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов</p>	4	<p>Овладение знаниями и умениями в области организации и технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
			4	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код Профессио- наль-ных компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часо в	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Уче- б- ная, часо в	Производст- венная (по профилю специально- сти), часов
			Всего часов	в т.ч. лабор- работы и практику занятия, часов	в т.ч., курсовая работа часов	Всего , часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
	Введение	2	2						
ПК 1- ПК 4	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	52	34	8		18			
ПК 4	Раздел 2. Технологический процесс приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	54	36	12		18			
ПК 1	Раздел 3. Технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	66	46	20		20			
ПК 2	Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	108	72	38		36			
ПК 3	Раздел 5. Технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	84	54	30		30			
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	108							108
Всего:		474	244	108	-	122	-	-	108

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования, повышении квалификации и переподготовки кадров по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер», уровень образования - основное общее, среднее общее.

1.2. 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:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего **249** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **141** час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **94** часа;

самостоятельной работы обучающегося **47** часов;

производственной практики **108** часов.

1.4. Использование часов вариативной части ППССЗ

МДК 5.2. Технология приготовления блюд зарубежной (итальянской) кухни (**14** часов)

№п\п	Дополнительные знания, умения	№, наименование разделов и тем	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу

1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент итальянских сложных холодных десертов; -классификацию итальянских сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; -классификацию сложных холодных итальянских десертов; - условия хранения и требования к качеству различных видов холодных десертов, используемых в итальянской кулинарии; -технологию приготовления итальянских сложных холодных десертов; -варианты сервировки, оформления и способы подачи итальянских сложных холодных десертов и сыра в соответствии с итальянскими традициями <p style="text-align: center;">Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить сложные холодные десерты итальянской кухни 	<p>Раздел 5.2.1. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных десертов итальянской кухни</p>	3	<p>Овладение знаниями и умениями в области организации и технологии приготовления блюд зарубежной кухни</p>
1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент итальянских сложных горячих десертов; -классификацию итальянских сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; -классификацию сложных горячих десертов условия хранения и требования к качеству различных видов сложных горячих десертов, используемых в итальянской кулинарии; -технологию приготовления итальянских сложных горячих десертов; 	<p>Раздел 5.2.2. Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих десертов итальянской кухни</p>	3	<p>Овладение знаниями и умениями в области организации и технологии приготовления блюд зарубежной кухни</p>

	-варианты сервировки, оформления и способы подачи итальянских сложных горячих десертов и сыра в соответствии с итальянскими традициями Уметь: - готовить сложные горячие десерты итальянской кухни		4	
--	---	--	----------	--

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Готовить сложные холодные и горячие десерты**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать 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 информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
	МДК 5.1. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	114	76	32		38			
ПК 5.1	Раздел 5.1.1. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных десертов	60	40	16	-	20	-	-	
ПК 5.2	Раздел 5.1.2. Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих десертов	54	36	16		18	-	-	
	МДК 5.2. Технология приготовления блюд зарубежной кухни	27	18	8		9			
	Раздел 5.2.1. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных десертов итальянской кухни	14	9	4		5			
	Раздел 5.2.2. Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих десертов итальянской кухни	13	9	4		4			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108						108	
	Всего:	249	94	40	-	47	-	108	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

- 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
- 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

1.2. 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:

- 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 бригадира;
- формы документов и порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета экономических показателей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - **708** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -	672 часа,
включая:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -	448 часов;
самостоятельной работы обучающегося –	224 часа;
учебной и производственной практики -	36 часов.
курсовая работа -	24 часа

1.4. Использование часов вариативной части ППССЗ (256 часов)

№п\п	Дополнительные знания, умения	№, наименование разделов	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	<p>Знать: Принципы и виды планирования работы бригады (команды); методику разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения</p> <p>Уметь: рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; разрабатывать производственную программу</p>	Раздел 2. Планирование работы структурного подразделения	20	Овладение знаниями и умениями в области планирования работы структурного подразделения
2	<p>Знать: виды, требования к оформлению, структуре и содержанию различных видов документов по профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: составлять и оформлять документацию по профессиональной деятельности</p>	Раздел 3. Организация работы с документами	52	Овладение знаниями и умениями по организации работы с документами предприятия
3	<p>Знать: первичную и сводную учетную документацию; источники формирования финансовых ресурсов в организации и методы их распределения;</p> <p>уметь: составлять бухгалтерскую отчетность; проводить инвентаризацию имущества и обязательств;</p>	Раздел 4. Организация работы с учетно-отчетной документацией	50	Овладение знаниями и умениями в области бухгалтерского учета
4	<p>Знать: основные функции и методы управления;</p> <p>Уметь: принимать управленческие решения</p>	Раздел 5. Управление структурным подразделением	11	Овладение знаниями и умениями в области управления структурным подразделением

5	<p>Знать: системы формирования спроса и стимулирования сбыта (ФОССТИС), организации каналов товародвижения и сбыта, рекламы;</p> <p>Уметь: проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта продукции предприятия</p>	Раздел 6. Организация работы маркетинговой службы предприятия	40	Овладение знаниями и умениями в области маркетинга предприятия общественного питания
6	<p>Знать: - психологию труда и профессиональной деятельности; - психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы решения конфликтных ситуаций; - основы профессиональной этики</p> <p>Уметь: - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - соблюдать этические нормы поведения</p>	Раздел 7. Психология и этика деловых отношений	47	Овладение знаниями и умениями в области психологии и профессиональной этики
7	<p>Знать: виды и формы обслуживания потребителей услуг общественного питания;</p>	Раздел 8. Организация обслуживания на предприятиях питания	36	Овладение знаниями в области организации обслуживания на предприятиях общественного питания

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации									
ПК 6.1. - 6.2	Раздел 1. Организация работы производства предприятия	90	60	16		30		-	-	
ПК 6.1. - 6.2	Раздел 2. Планирование работы структурного подразделения	78	52	12		26		-	-	
ПК 6.5	Раздел 3. Организация работы с документами	78	52	12		26				
ПК 6.5.	Раздел 4. Организация работы с учетно-отчетной документацией	75	50	14		25		-	-	
ПК 6.3	Раздел 5. Управление структурным подразделением	76	51	12		25				
ПК 6.2, ПК 6.4	Раздел 6. Организация работы маркетинговой службы предприятия	60	40	10		20				
ПК 6.3	Раздел 7. Психология и этика деловых отношений	71	47	10		24				
ПК 6.1	Раздел 8. Организация обслуживания на предприятиях питания	54	36	12		18				

ПК 6.2 - ПК 6.4	Раздел 9. Трудовые отношения работников и работодателей.	54	36	8		18			
	Курсовая работа	36	24	-	24	12	12	-	-
ПК1-5	Производственная практика (по профилю специальности)	<i>36</i>							36
	Всего:	708	448	106	24	212	12		36

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности) СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3. Готовить основные супы и соусы

ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него.

ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

ПК 11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.

ПК 12. Готовить и оформлять торты массового спроса.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере индустрии питания.

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

Для освоения опыт работы не требуется.

1.2. 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:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;
- подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
- подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него;
- приготовления пирожных массового спроса;
- приготовления тортов массового спроса.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;

- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **558** часов, в том числе:

учебной практики – **468** часов.

1.4. Использование часов вариативной части ПССЗ (60 часов)

№п\п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу

1	Уметь: обрабатывать, нарезать (вручную и механическим способом) и формовать полуфабрикаты из различных видов овощей и грибов, рыбы, мяса, птицы	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление простых и основных полуфабрикатов	8	Совершенствование умений в части профессиональных компетенций 1-2
2	уметь: готовить, оформлять и отпускать простые и основные супы, соусы, гарниры, основные блюда из рыбы, мяса, фарша, птицы	Раздел 2. Приготовление, оформление и отпуск горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента	28	Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 3- 5
3	Уметь: готовить, оформлять и отпускать салаты, бутерброды, гастрономические продукты порциями, простые холодные блюда и закуски	Раздел 3. Приготовление, оформление и отпуск холодной кулинарной продукции простого и основного ассортимента	8	Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 6
4	Уметь: готовить, оформлять и отпускать холодные и горячие сладкие блюда. напитки	Раздел 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд и напитков	8	Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 7
5	Уметь: готовить, оформлять и отпускать простые хлебобулочные изделия, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки	Раздел ПМ 05. Приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий, хлеба, основных мучных кондитерских изделий	8	Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 8-12

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии 16.675 Повар, кондитер, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3	Готовить основные супы и соусы
ПК 4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ПК 8	Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.
ПК 9	Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него.
ПК 10	Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.
ПК 11	Готовить и оформлять пирожные массового спроса.
ПК 12	Готовить и оформлять торты массового спроса.
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 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
	МДК 07.01 Технология приготовления основной кулинарной продукции	90	60	60		30			-	
ПК 1-5	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление простых и основных полуфабрикатов	12	8	8	-	4	-		-	
ПК 6-18	Раздел 2. Приготовление, оформление и отпуск горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента	42	28	28	-	14	-		-	
ПК 19-23	Раздел 3. Приготовление, оформление и отпуск холодной кулинарной продукции простого и основного ассортимента	12	8	8	-	4	-		-	
ПК 24-25	Раздел 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд и напитков	12	8	8	-	4	-		-	
ПК 26-31	Раздел ПМ 05. Приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий, хлеба, основных мучных кондитерских изделий	12	8	8	-	4	-		-	
	Учебная практика (часов)	468						468		
	Всего:	558	-	-	-	-	-		-	

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

1.1. Место производственной практики по профилю специальности в структуре программы.

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.02.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК.03.Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

- Вид профессиональной деятельности:
- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;
- расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса, подготовки мяса для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения мяса.

- Вид профессиональной деятельности:

- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;
- расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса, подготовки рыбы для сложных блюд;
- подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленной рыбы.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения рыбы.

- Вид профессиональной деятельности:

- Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;
- расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса, подготовки птицы для сложных блюд;

- подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения птицы, утиной и гусиной печени.

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:

Всего: 2 недели, 72 часа производственной (по профилю специальности)

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной по профилю специальности практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов практики
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 птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
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-коммуникативные технологии 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 квалификаций
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля *	Всего часов на практику	Практика			
			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	курс	семестр
1	2	3	4	5	6	
ПК 1 - 3	ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	72	-	72	2	4

*

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

1.1. Место производственной практики по профилю специальности в образовательной программе

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПМ.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

ПМ.2 .Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПМ.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):

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

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

• **Вид профессиональной деятельности:**

- *Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;*

иметь практический опыт:

-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок;

-сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;

-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-проводить расчеты по формулам;

-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

• **Вид профессиональной деятельности:**

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента сложных холодных блюд;

-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд ;

-проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;

-организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд;

-приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-контроля качества и безопасности сложных холодных блюд.

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;

-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;

-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

• **Вид профессиональной деятельности:**

- .Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента сложных холодных соусов;

-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов;

-проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов;

-организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;

-приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-декорирования блюд сложными холодными соусами;

-контроля качества и безопасности сложных холодных соусов.

уметь:

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов;

-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов;

-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:

Всего: 3 недели, 108 часов производственной (по профилю специальности)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
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-коммуникативные технологии профессиональной деятельности

ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификаций
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля *	Всего часов на практику	Практика			
			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	курс	семестр
1	2	3	4	5	6	
ПК 1 - 3	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	108	-	108	4	7

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

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

1.1. Место производственной практики по профилю специальности в образовательной программе

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) **19.02.10 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

- Вид профессиональной деятельности:
Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

иметь практический опыт

-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов;

-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов;

-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

-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;

- Вид профессиональной деятельности:

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

Иметь практический опыт:

-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов;

-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов;

-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: соусов;

-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;

- Вид профессиональной деятельности:

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

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;

-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;

-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: блюд из овощей, грибов и сыра;

-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;

- Вид профессиональной деятельности:

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

Иметь практический опыт:

-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы;

-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из 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: блюд из 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;

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:

Всего: 3 недели, 108 часов производственной (по профилю специальности)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной по профилю специальности практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов практики
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.
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-коммуникативные технологии 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 квалификаций
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля *	Всего часов на практику	Практика			
			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	курс	семестр
1	2	3	4	5	6	
ПК 3.1. – 3.4.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	108	-	108	3	6

*

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

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

1.1. Место производственной практики по профилю специальности в образовательной программе

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) **19.02.10 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

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;

ПК4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

- Вид профессиональной деятельности:
- **Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;**

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- 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;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

-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 изделий;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-применять коммуникативные умения;

- Вид профессиональной деятельности:
 - **Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;**

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

- организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

- приготовления сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных кондитерских изделий;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-применять коммуникативные умения;

- Вид профессиональной деятельности:
 - **Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;**

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;

-организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;

-приготовления сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

-контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов;

-принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных кондитерских изделий;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-применять коммуникативные умения;

уметь:

- Вид профессиональной деятельности:

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

иметь практический опыт:

-оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:

Всего: 3 недели, 108 часов производственной (по профилю специальности):

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной по профилю специальности практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов практики
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.
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-коммуникативные технологии 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 квалификаций
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля *	Всего часов на практику	Практика			
			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	курс	семестр
1	2	3	4	5	6	
ПК 4.1. – 4.4.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	108	-	72	4	7
				36	4	8

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Место производственной практики по профилю специальности в образовательной программе

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) **19.02.10 Организация процесса приготовления и 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.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

- Вид профессиональной деятельности:

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного десерта;
- приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

- Вид профессиональной деятельности:

- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;
- приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- оформления и отделки сложных горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:

Всего: 3 недели, 108 часов производственной (по профилю специальности)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Готовить сложные холодные и горячие десерты**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
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-коммуникативные технологии 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 квалификаций
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля*	Всего часов на практику	Практика			
			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	курс	семестр
1	2	3	4	5	6	
ПК 5.1 – 5.2	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	108	-	108	4	8

*
.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1 Место производственной практики по профилю специальности в образовательной программе

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) **19.02.10**

Организация работы структурного подразделения, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):

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

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести таблицу 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;

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

- Вид профессиональной деятельности:
 - *Участвовать в планировании основных показателей производства;*

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);

уметь:

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- Вид профессиональной деятельности:
 - *Планировать выполнение работ исполнителями;*

иметь практический опыт:

- принятия управленческих решений;

уметь:

-организовывать работу коллектива исполнителей;

-вести табель учета рабочего времени работников;

- Вид профессиональной деятельности:
 - *Организовывать работу трудового коллектива;*

иметь практический опыт:

-принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;

- вести табель учета рабочего времени работников;

- организовывать рабочие места в производственных помещениях;

- организовывать работу коллектива исполнителей;

- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

- Вид профессиональной деятельности:
 - *Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;*

иметь практический опыт:

-оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

уметь:

-рассчитывать выход продукции в ассортименте;

-разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

- Вид профессиональной деятельности:
 - *Вести утвержденную отчетно-учетную документацию*

иметь практический опыт:

-принятия управленческих решений;

уметь:

-рассчитывать выход продукции в ассортименте;

-вести табель учета рабочего времени работников;

-рассчитывать заработную плату;

-оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:

Всего: 1 неделя, 36 часов производственной (по профилю специальности):

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы производственной по профилю специальности практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной

деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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-коммуникативные технологии 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 квалификаций
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля *	Всего часов на практику	Практика			
			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	курс	семестр
1	2	3	4	5	6	
ПК 6.1. – 6.5.	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	36	-	36	4	7

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1 Место производственной (преддипломной) практики в образовательной программе

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 **Производственная (преддипломная) практика** (научно-исследовательская), как часть основной образовательной программы, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентом программ теоретического и практического обучения. Единство содержания учебных и производственных практик заключается в преемственности и передачи профессиональных навыков на все более высоком уровне качества каждой очередной практики.

Основными задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест в учреждениях и предприятиях (организациях);
- получение целостного представления о работе организации, учреждения, предприятия общественного питания посредством изучения функционального взаимодействия их подразделений и связей с «внешней средой»;
- закрепление и углубление знаний, полученных в период прохождения всех видов практик;
- приобретение навыков самостоятельного решения задач, стоящих перед штатными работниками предприятий, деятельность которых изучалась;
- сбор практического и нормативно – справочного материала для написания выпускной квалификационной работы.

Задание на преддипломную практику определяется руководителем ВКР и должно соответствовать её теме. В период проведения практики студенты собирают фактический материал о производственной деятельности предприятия, учреждения, организации и используют при написании ВКР работы.

Результатом прохождения производственной (преддипломной) практики по профессиональным модулям является анализ и обобщение материала о производственной деятельности предприятия

Целью практики является дальнейшее углубление и закрепление знаний, полученных в колледже, приобретение необходимых практических навыков и сбор материала для ВКР.

Студентам при прохождении практики необходимо:

- ознакомиться с организацией (предприятием) общественного питания, его структурой, основными функциями производственных и управленческих подразделений;

- выбрать задачи или определить проблему для будущего написания ВКР;

- осуществить подбор и систематизацию материала для выполнения ВКР.

Студент может проходить практику в организациях (предприятиях) общественного питания различных организационно-правовых форм. Место прохождения практики выбирается в предприятиях, имеющих договор о практической подготовке студентов колледжа. Во время производственной практики

студент может быть практикантом или работать по соответствующей специальности и квалификации. В установленные графиком учебного процесса сроки место прохождения преддипломной практики должно быть закреплено приказом по колледжу.

Руководителем преддипломной практики назначается преподаватель или мастер производственного обучения, который назначается руководителем учебного заведения и также закрепляется приказом по колледжу.

Руководитель преддипломной практики консультирует студента по вопросам прохождения практики и составлению отчёта о практике.

1.2 Количество недель (часов) на освоение программы производственной (преддипломной) практики: Всего: 4 недели, 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Результатом производственной (преддипломной) практики является освоение:

1) общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать 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
ОК4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК8	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) профессиональных компетенций (ПК):

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.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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.

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.

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.

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.

7. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.

ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.

ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.

ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ПК 7.10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:

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 рабочей профессии «Повар».

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3	<p><i>-Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i></p> <p><i>-Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</i></p> <p><i>-Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</i></p> <p><i>- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i></p> <p><i>-Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</i></p> <p><i>- Организация работы структурного подразделения.</i></p> <p><i>- Выполнение работ по</i></p>	144 часа	с 21 апреля по 16 мая 201 г.

ПК 6.4	рабочей профессии «Повар».		
ПК 6.5			
ПК 7.1			
ПК 7.2			
ПК 7.3			
ПК 7.4			
ПК 7.5			
ПК 7.6			
ПК 7.7			
ПК 7.8			
ПК 7.9			
ПК 7.10			
ОК 1.			
ОК 2.			
ОК 3.			
ОК 4.			
ОК 6.			
ОК 7.			
ОК 8.			
ОК 9.			

