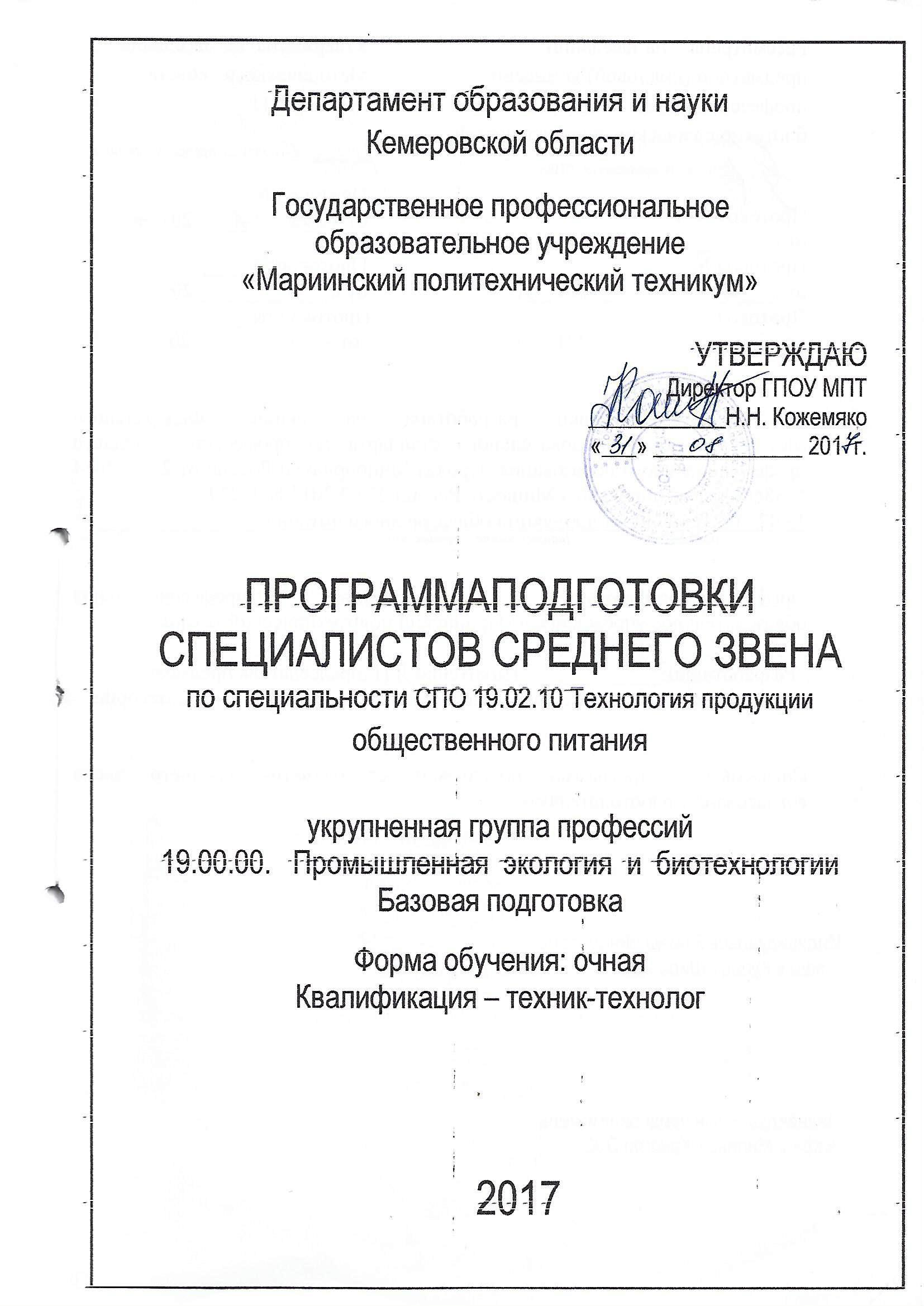
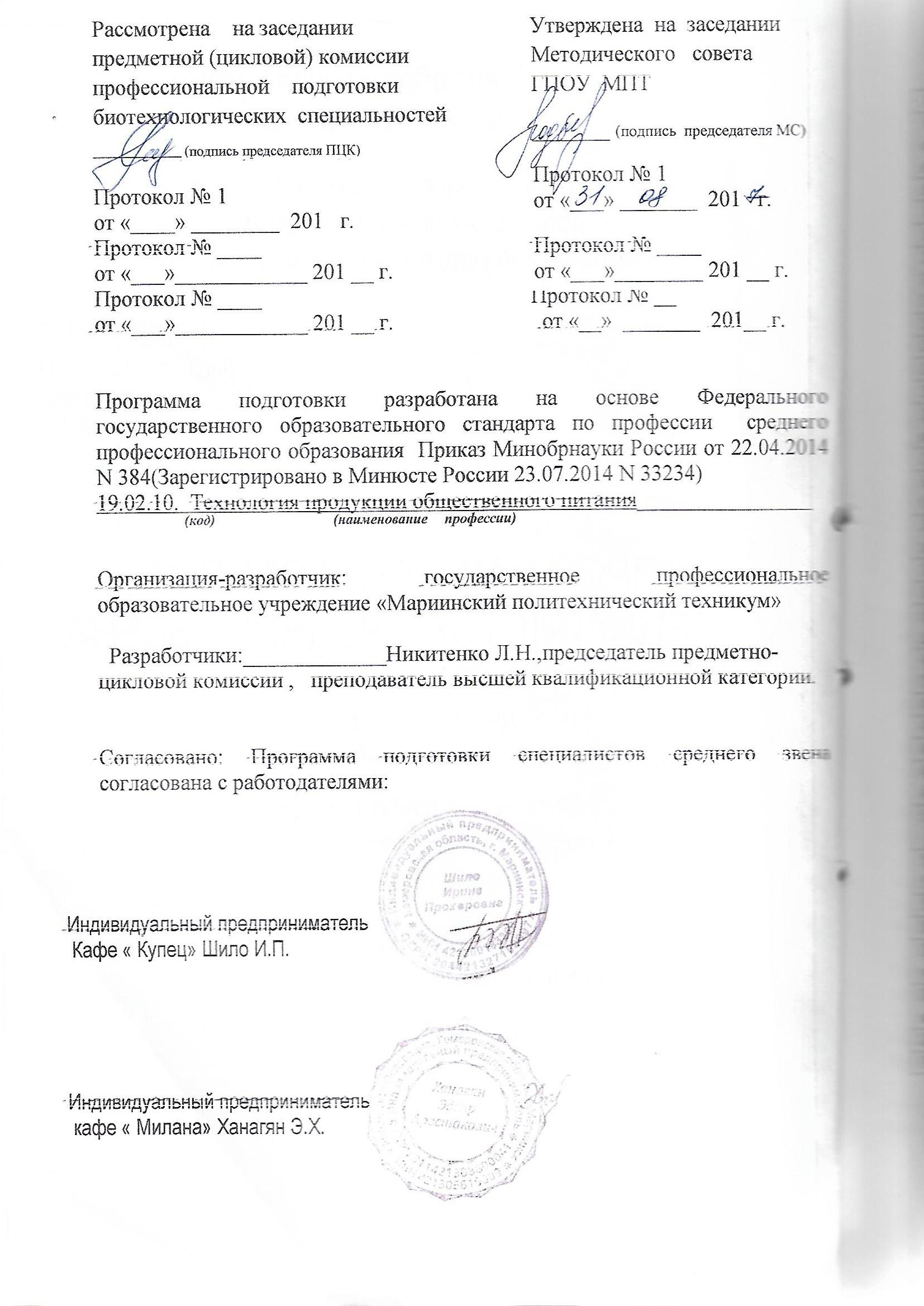
****



**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Общие положения | 4 |
| 1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 4 |
| 1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ | 6 |
| 1.3. Цель разработки ППССЗ | 6 |
| 1.4. Характеристика ППССЗ | 6 |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников. требования к результатам освоения Программы подготовки специалистов среднего звена | 17 |
| 2.1. Область профессиональной деятельности | 17 |
| 2.2.Объекты профессиональной деятельности выпускников | 17 |
| 2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции | 17 |
| 2.4 Учебная и производственная практики | 21 |
| 2.5. Специальные условия для получения СПО обучающимися с ограниченными возможностями здоровья | 22 |
| 2.6 Перспективы трудоустройства выпускников | 25 |
| 3. Структура и содержание программы подготовки специалистов среднего звена | 25 |
| 3.1 Документы, определяющие содержание и организацию образовательной деятельности | 25 |
| 3.2 Календарный учебный график | 25 |
| 3.3 Учебный план ППССЗ | 30 |
| 3.4. Обоснование распределения объема часов вариативной части по учебным дисциплинам,междисциплинарным курсам и профессиональным модулям |  |
| 3.5. Структура и содержание ППССЗ |  |
| 4. Структура и содержание ППССЗ по сПециальности 19.02.10 Технология ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ | 36 |
| 4.1. Условия, обеспечивающие развитие воспитания и социализации обучающихся |  |
| 4.2 Рекомендации по использованию образовательных технологий |  |
| 4.3. Кадровое обеспечение ППССЗ |  |
| 4.4. Учебно-методическое обеспечение  4.5.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений |  |
| 4.2 Рекомендации по использованию образовательных технологий |  |
| 5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ  СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА | 36 |
| 5.1. Организация текущего контроля успеваемости  5.2 Организация промежуточной аттестации | 36 |
| 5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников | 37 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ | 41 |
| Приложение 1. Обоснование распределения объема часов вариативной части между учебными циклами ППССЗ | 42 |
| Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик | 54 |
| Приложение 3. Документация государственной итоговой аттестации |  |
| Приложение 4. Фонд оценочных средств |  |

**1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* 1. **Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), реализуемая в государственном профессиональной образовательном учреждении «Мариинский политехнический техникум» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология»  
представляет собой систему учебно-методических документов, сформированную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.07.2014г., зарегистрировано в Минюсте России 25 июля 2014 г. N 33234и определяет состав, содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**Нормативно-правовую основу разработки ППССЗ составляют:**

* Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384.
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения по практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования»;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Министерства образования и науки от 5 июня 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199»;
* Приказ Министерства образования и науки от 02 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
* Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное Приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291;
* Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобразования РФ от 16.08.2013 г. № 968;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 22.01.2014 № 31)»
* Устав ГПОУ «Мариинский политехнический техникум»»
* Локальные нормативные акты техникума.

**В программе подготовки специалистов среднего звена используются следующие сокращения:**

* СПО - среднее профессиональное образование;
* ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
* ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;
* ОК - общая компетенция;
* ПК - профессиональная компетенция;
* ОД - общеобразовательные дисциплины;
* ПМ - профессиональный модуль;
* МДК - междисциплинарный курс;
* ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;
* ОП – общепрофессиональная дисциплина;
* ДПК – дополнительная профессиональная компетенция.

**1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ**

Сроки получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения |
| основное общее образование |  | 3 года 10 месяцев |

**1.3. Цель разработки ППССЗ по специальности19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Цель разработки ППССЗ– комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также развитие личностных качеств обучающихся.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

-приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;

-формирование потребности к постоянному развитию в профессиональной сфере, к продолжению образования;

-создание условия для овладения студентами универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими социальной мобильности и

устойчивости на рынке труда будущих выпускников техникума;

-ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей;

-ориентация на формирование у будущих выпускников готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений как в типичных, так и в нетрадиционных ситуациях.

-формирование социально-личностных качеств выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность;

- повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

**1.4. Характеристика ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

В соответсвии с ФГОС СПО п.7.1 профессиональная образовательная организация обязана ежегодно обновлять ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научно-методической, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.) | В том числе часов обязательных учебных занятий | Коды формируемых компетенций | |
|  | Обязательная часть учебных циклов ППССЗ | 3078ч  81 нед | 2052 |  | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 756 | 450 | ОК 1 - 9 | |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | 312 | 208 | ОК 1 - 9  ПК 1.1-1.3;  2.1-2.3;3.1-3.4;  4.1-4.4;5.1-5.2;  6.1-6.5;7.1-7.2;  8.1-8.2 | |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 3306 | 2258 | ОК 1 - 9  ПК 1.1-1.3;  2.1-2.3;3.1-3.4;  4.1-4.4;5.1-5.2;  6.1-6.5;7.1-7.2;  8.1-8.2 | |
| УП.00 | Учебная практика | 28 нед. | 1008 | ОК 1 - 9  ПК 1.1-1.3;  2.1-2.3;  3.1-3.4;  4.1-4.4;  5.1-5.2;  6.1-6.5;7.1-7.2;  8.1-8.2. | |
| ПП.00 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПДП.00 | Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |  | ОК 1 - 9  ПК 1.1-1.3;  2.1-2.3;3.1-3.4;  4.1-4.4;5.1-5.2;  6.1-6.5;7.1-7.2;  8.1-8.2 | |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | 5 нед. |  |  | |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | 6 нед. |  |  | |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы | 4 нед. |  |  | |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы | 2 нед. |  |  | |
|  | Каникулы | 23 нед. |  |  | |
|  | Итого | 147 нед. |  |  | |
|  | Вариативная часть учебных циклов ППССЗ (определяется образовательной организацией самостоятельно) | 1296 | 864 | ДПК 2.4;  ДПК 3.5;  ДПК 4.5;  ДПК 6.6 | |
| Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:   |  |  | | --- | --- | | теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) | 39 нед. | | промежуточная аттестация | 2 нед. | | каникулы | 11 нед | | | | | | |
| 1.Общая продолжительность обучения | | | | | 199 |
| 2.Продолжительность: | | | | |  |
| учебные циклы | | | | | 120 |
| учебная практика, производственная практика | | | | | 32 |
| промежуточная аттестация | | | | | 7 |
| государственная итоговая аттестация | | | | | 6 |
| каникулярное время | | | | | 34 |

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общего гуманитарного и социально-экономического;

математического и общего естественнонаучного;

профессионального;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика (по профилю специальности);

производственная практика (преддипломная);

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

При освоении ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания студенты изучают следующие учебные дисциплины:

**Общего гуманитарного и социально-экономического цикла** - ОГСЭ.01 «Основы философии», ОГСЭ.02 «История», ОГСЭ.03 «Иностранный язык», ОГСЭ.04 Физическая культура»;ОГСЭ.1 « Физическая культура».

**Дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла** – ЕН.01 «Математика», ЕН. 02 «Экологические основы природопользования» ЕН.03 «Химия».

**Общепрофессиональные дисциплины** - ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; ОП.02 « Физиология питания»; ОП.03 « Организация хранения и контроль запасов сырья»; ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; ОП.05 «Метрология, и стандартизация»; ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»; ОП.07 « Основы экономики, менеджмента и маркетинга» ; ОП.08 « Охрана труда»; ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

а также **восемьпрофессиональных модуля**- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; ПМ.06 Организация работы структурного подразделения; ПМ.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиямрабочих, должностям служащих

ПМ.08 Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) 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. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Практикоориентированность подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляет 60 % от общего объема часов подготовки и соответствует диапазону допустимых значений. Это дает возможность выпускникам быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда

В соответствии с ФГОС СПО практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Этапы освоения профессиональных модулей по видам профессиональной деятельности завершаются производственными практиками с дифференцированными зачетами. Мобильность студентов проявляется в обеспечении выбора индивидуальной образовательной траектории.

При формировании индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения, который освобождает от необходимости их повторного освоения.

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении программы подготовки специалистов среднего звена в части развития общих компетенций студенты участвуют в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов. В техникуме предусмотрено использование инновационных образовательных технологий (деловые игры, выполнение курсовых работ (проектов), выпускных квалификационных работ по реальной тематике), применение информационных технологий (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. По завершению ППССЗ выпускникам выдается диплом установленного образца об окончании учреждения профессионального образования.

**2. ХАРАКТЕРИСТИКА профессиональной деятельности выпускников. требования к результатам освоения Программы подготовки специалистов среднего звена.**

**2.1.Область профессиональной деятельности выпускников**

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания**.**

**2.2.Объекты профессиональной деятельности выпускников**

Различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

**2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Таблица 4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п./п.** | **Квалификация** | **Виды профессиональной деятельности** |
| 1 | Техник-технолог | ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление  полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПМ.02.Организация процесса приготовления  и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. |
| ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление  сложной горячей кулинарной продукции |
| ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложныххлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПМ.05. Организация процесса приготовления и  приготовление сложных холодных и горячих десертов |
| ПМ.06. Организация работы структурного подразделения |
| ПМ.07.Выполнение работ по одной или  нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |

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

Таблица 5

|  |  |
| --- | --- |
| 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 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 (подчинённых), результат выполнения заданий |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями,

соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Таблица 4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид профессиональной деятельности** | **Код компетен**  **ции** | **Наименование профессиональных компетенций** |
| 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 1.1 ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 1.1 ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПМ.02.Организация процесса приготовления  и приготовление сложной холодной  кулинарной продукции. | ПК 2.1 ПК 2.1 | Организовывать и  проводить приготовление  канапе, легких и сложных холодных закусок |
| ПК 1.3 ПК 2.2 | Организовывать и  проводить приготовление  сложных холодных блюд из  рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы |
| ПК 2. 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 2. 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  ПК.4.2  ПК 4.3  ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов  Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий  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  ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов |
| ПМ.06. Организация работы структурного подразделения | ПК.6.1  ПК.6.2  ПК.6.3  ПК.6.4  ПК.6.5 | Участвовать в планировании основных показателей производства  Планировать выполнение работ исполнителями.  Организовывать работу трудового коллектива.  Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ПМ.07. Выполнение работ по одной или  нескольким профессиям рабочих, должностям  служащих | ПК 7.1  ПК 7.2 | Организовывать и проводить процесс обслуживания за барной стойкой  Организовывать и проводить ресторанное обслуживание |

ФГОС СПО в рамках одного из видов профессиональной деятельности предусмотрено освоение основной программы профессионального обучения по профессии рабочего, то по результатам освоения профессионального модуля образовательной программы среднего профессионального образования, который включает в себя проведение практики, обучающийся получает свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Присвоение квалификации по профессии рабочего проводится с участием работодателей (Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования").

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих включает подготовку следующих профессий рабочих: 1117 Бармен

**2.4 Учебная и производственная практики**

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков,

практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;

целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;

связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ СПО в соответствии с ФГОС СПО, программами практики.

Содержание практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО (Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования").

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения по практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования»).

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная и производственная практика в количестве 28 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

Из 28 недель, определенных ФГОС СПО на учебную и производственную практику по профилю специальности, распределено на учебную практику 11 недель, на производственную -17 недель. Организация учебной практики осуществляется на базе учебных-производственных мастерских, учебных кабинетов и лабораторий техникума. Основные виды деятельности по учебным практикам, порядок их проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Основными базами производственной и преддипломной практик являются предприятия: И.П. « СМАК», кафе « Браво», кафе « МОСЯ», кафе « МОНТЕ-КРИСТО», кафе « МИЛАНА» БАР-СУШИ, кафе « ГЛЯНЕЦ» Имеющиеся базы практик обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом ППССЗ.

Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед государственной итоговой аттестацией (ГИА) и направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы – дипломной работы.

**2.5. Специальные условия для получения СПО обучающимися с ограниченными возможностями здоровья**

Для получения среднего профессионального образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются образовательной организацией специальные условия: организации и проведения профессиональной ориентации, обучения, воспитания и развития в соответствие с частью 3 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598;2013, N 19, ст. 2326), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014г. №36 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования».Лица с ограниченными возможностями здоровья при поступлении в образовательные организации сдают вступительное испытания с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких поступающих.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано в соответствие с частью 4 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326).

**2.6. Перспективы трудоустройства выпускников**

Сфера трудоустройства:

* Предприятия общественного питания всех форм собственности;
* Хлебокомбинаты всех форм собственности;
* Кондитерские и кулинарные предприятия;
* Предприятия по выпуску полуфабрикатов.

Возможность продолжить обучение:

- КемТИП (Кемеровский технологический технологический институт пищевой промышленности );

- другие образовательные организации высшего образования.

**3. Структура и содержание программы подготовки специалистов среднего звена**

**3.1. Документы, определяющие содержание и организацию образовательной деятельности**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ППССЗ регламентируется календарным учебным графиком, учебным планом ППССЗ; рабочими программами учебных дисциплин, профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, программой государственной итоговой аттестации, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию ППССЗ.

**3.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график устанавливает последовательность освоения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик Календарный учебный график соответствует положениям ФГОС СПО и содержанию учебного плана в части соблюдения продолжительности семестров, промежуточных аттестаций, практик, каникулярного времени ([Приложение 1](2016%20ПЦК%20-Кузбассобрнадзор/2016%20Планы%20учебные/РУП%2035.02.03%20Технология%20деревообработки%20-%20копия.xls)).

.

**3.3. Учебный план ППССЗ**

Учебный план ППССЗ разработан на основе ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г., Устава техникума, Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения по практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования».

Учебный план регламентирует порядок реализации ППССЗ по специальности среднего профессионального образования, в том числе с реализацией федерального государственного образовательного стандарта среднего полного общего образования в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППССЗ: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень циклов, разделов; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; - виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Объем времени на учебные циклы включает в себя обязательную часть и вариативную часть.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся в период теоретического обучения, учебной и производственной практики – 36 часов в неделю.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоениюосновной профессиональной образовательной программы

ППССЗ СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов: общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального. Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с рекомендациями ФГАУ «ФИРО» по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и специальности СПО.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Определение дополнительных дисциплин и профессиональных модулей осуществляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматривается образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией и проводятся сверх сетки часов учебного плана.

В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты и другие формы контроля (контрольная работа, тестирование). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10.

Выполнение курсовых работ предусмотрено по профессиональному модулю ПМ.03. Технология продукции общественного питания. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.

Тематика курсовых работ:

**Перечень тем курсовых работ**

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

1. Разработка новых видов сложной горячей кулинарной продукции из говядины.

2. Разработка новых видов сложной кулинарной продукции из мяса цыплят.

3. Разработка новых видов сложной кулинарной продукции из дичи.

4. Разработка новых видов сложной кулинарной продукции из кролика.

5. Разработка новых видов сложной кулинарной продукции из индейки.

6. Разработка новых видов сложной кулинарной продукции из мяса и фруктов.

7. Разработка новых видов сложной кулинарной продукции из форели, семги.

8. Разработка новых видов сложной кулинарной продукции из телятины.

9. Разработка новых видов сложной кулинарной продукции из медвежатины.

10. Разработка новых видов сложной кулинарной продукции из оленины.

11. Организация технологического процесса при приготовлении сложной горячей продукции национальных кухонь (Украины, Кавказа, России, Италии, Франции)

12.Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из жареного мяса.

13.Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из мяса птицы.

14.Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы.

15.Организация технологического процесса при приготовлении блюд из картофеля и корнеплодов.

16.Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из свинины.

17.Организация технологического процесса при приготовлении блюд из нетрадиционного сырья.

18.Организация технологического процесса при приготовлении блюд из сыра.

1. Организация технологического процесса при приготовлении супов.
2. Организация технологического процесса при приготовлении супов-пюре европейской кухни.
3. Организация технологического процесса при приготовлении горячих соусов.
4. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из морепродуктов.
5. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из овощей.
6. Организация технологического процесса приготовления блюд из рубленной мясной массы.
7. Организация технологического процесса приготовления блюд из субпродуктов.
8. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса птицы фаршированной.
9. Организация технологического процесса приготовления блюд из дичи.
10. Организация технологического процесса приготовления блюд из тушёного и запеченного мяса.
11. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса жареного порционными кусками.
12. Организация технологического процесса приготовления горячих банкетных блюд.

**3.4 Обоснование распределения объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям**

Современный уровень развития технологий характеризуется внедрением высокотехнологичных производственных процессов, повышаются требования работодателей к рабочим и служащим. Соответственно содержание профессионального образования должно быть гибким, позволяющим учитывать потребности рынка труда. Требуемую гибкость программ обеспечивает вариативная часть.

При формировании учебного плана часы обязательной учебной нагрузки вариативной части ОПОП использованы в полном объеме. Вариативная часть направлена на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, в том числе для освоения дополнительных компетенций, получения дополнительных умений и знаний, и профессиональных модулей в соответствии с потребностями работодателе, потребностями и возможностями обучающихся, спецификой деятельности образовательного учреждения.

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям выполнено на основе регионально-значимых требований рынка труда и кадровых запросов работодателей Кемеровской области, которые выявлялись в процессе анкетирования и возможностями продолжения образования, после чего, проводится согласование с работодателями рабочих программ профессиональных модулей, составляются сравнительные таблицы требований к результатам освоения ППССЗ по профессии, в которых указывается количество часов вариативной части, предусмотренных для реализации каждого вновь сформулированного требования.

Как одно из требований работодателей рассматривается квалификационная характеристика выпускника (Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание, дополненное (утв. постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. N 37 раздел «техник-технолог», ред. от 15.05.2013).

Поскольку ФГОС СПО предусматривает при освоении учебной дисциплины актуализацию профессионально значимой информации под определенные профессиональные компетенции, часы вариативной части на учебные дисциплины распределялись под соответствующие виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям учитывалась также необходимость уточнения и конкретизации требований ФГОС СПО к умениям и знаниям.

Обсуждение распределения часов вариативной части с учетом запросов регионального рынка труда, возможностями продолжения образования, спецификой деятельности техникума было проведено на заседании цикловой комиссии профессиональной подготовки технологических специальностей от 24.03.2017 г, Протокол № 7 с участием и учетом мнения работодателей в лице: ИП Шило И.П. - Шило Ирина Прохоровна;

АниКом « Анисимов»- Анисимов Александр Юрьевич;

Гипермаркет « Палата». Кулинарный цех- Власова Наталья Владимировна;

И.П. « Чикаго»- Александров В.А;

И.П. «Милана»-ГеворгХанадян.

В целях обеспечения конкурентоспособности выпускника за счет часов вариативной чсти были введен новыйпрофессиональный модульПМ.08Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд6

ПК. 8.1 Организация приготовления национальных блюд

ПК 8.2 Организация приготовления и приготовление диетических и лечебных блюд- **231** час. **(Профессиональные модули), и** дополнительные компетенции на специальныедисциплины и профессиональные модули:ОГСЭ.01 Основы философии-**15** часов(**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл),** ОГСЭ.02 История- **15** часов(**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл),** ОГСЭ.03 Иностранный язык- **15**часов (**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл),** ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве- **50** часов (**Общепрофессиональные дисциплины),** ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья-**36 часов** (**Общепрофессиональные дисциплины),** ОП.04 Информационные технологии впрофессиональной деятельности- **80 часов**(**Общепрофессиональные дисциплины),** ОП.05 Метрология и стандартизация- **50 часов** (**Общепрофессиональные дисциплины),** ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности- **20 часов** (**Общепрофессиональные дисциплины),** ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга- **50 часов**(**Общепрофессиональные дисциплины), ПМ.01** Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции- **80 часов(Профессиональные модули),** ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции-**178 часов(Профессиональные модули),** ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции- **180 часов(Профессиональные модули),** ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-**96 часов(Профессиональные модули),** ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**- 50 часов(Профессиональные модули),** ПМ.06 Организация работы структурного подразделения- **100часов(Профессиональные модули).** ПМ.07-Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих-**50 часов**( **Профессиональные модули)**

Обоснование распределения часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям с целью расширения подготовки, определяемой содержанием обязательной части, проведено в соответствии с запросами работодателей и на основании анализа регионального рынка труда, возможностями продолжения образования, спецификой деятельности техникума( Приложение 3).

Распределение часов вариативной части по учебным циклам по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет следующий вид:

Таблица 6

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Название цикла | Максимальная  учебная  нагрузка,  час | Самостоятельная  работа, час | Обязательная  аудиторная  нагрузка,  В том числе,  лабораторные и  практически занятия | Цель  увеличеия | Документ, на  основании  которого введена  вариативная часть |
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 45 | 15 | 30 | Расширение подготовки,  определяемой  содержанием  обязательной  части, в  соответствии  с запросами  работодателей  и на основании  анализа регионального рынка  труда, возможностями продолжения образования, спецификой деятельности техникума | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 452 от 07.05.2014г Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. N 37 раздел «Техник-технолог»)  Анкеты социальных  партнеров |
| Профессиональный цикл | 1251 | 417 | 834 |
|  |  |  |  |
| Итого | 1296 | 432 | 864 |  |  |

Обязательная учебная нагрузка вариативной части на освоение программ учебной дисциплины и профессиональных модулей (по циклам) в количестве 864 часов распределена следующим образом:

Таблица 7

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту** | **Максимальная учебная нагрузка, час** | **В том числе часов обязательных учебных занятий** |
| **ОГСЭ** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **45** | **30** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | **15** | **10** |
| ОГСЭ.02 | История | **15** | **10** |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | **15** | **10** |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **1251** | **834** |
| **ОП** | **Общепрофессиональные дисциплины** | **286** | **190** |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | **50** | **34** |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов сырья | **36** | **24** |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | **80** | **52** |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | **50** | **34** |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | **20** | **14** |
| ОП.07 | ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга | **50** | **32** |
| **ПМ** | **Профессиональные модули** | **965** | **644** |
| ПМ.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | **80** | **52** |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | **80** | **52** |
| ПМ.02 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | **178** | **118** |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | **178** | **118** |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | **180** | **120** |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | **180** | **120** |
| **ПМ.04** | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **96** | **64** |
| МДК.04.01 | **Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **96** | **64** |
| **ПМ.05** | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | **50** | **36** |
| МДК.05.01 | **Технология приготовления сложных холодных и горячих изделий** | **50** | **34** |
| **ПМ.06** | Организация работы структурного подразделения | **100** | **66** |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением | **100** | **66** |
| **ПМ.07** | Рабочая профессия «Бармен» | **50** | **36** |
| МДК.07.01 | Организация обслуживания за барной стойкой | **25** | **18** |
| МДК.07.02 | Организация ресторанного обслуживания | **25** | **18** |
| **ПМ.08** | Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд | **231** | **154** |
|  |  | **117** | **78** |
|  |  | **114** | **76** |
|  | **Итого** | **1296** | **864** |

На виды профессионаьной деятельности в соответствие с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания введены дополнительные профессиональные компетенции ДПК 2.4 , ДПК 3.5 ,ДПК 4.5,ДПК 6.6 (Таблица 8).

**3.3.4 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ**

Таблица 8

Вариативная часть ФГОС в количестве 864 часа распределена следующим образом:

- 397 часов на увеличение часов профессиональных модулей для более качественной подготовки по профессии (в цикл ПМ.ОО):

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование дисциплины, модуля, МДК | Наименование темы, на которую распределены часы вариативной части с целью расширения и углубления знаний и умений. |  | Количество часов вариативной части по учебному плану, из них: | | | |
| Максимальная  нагрузка |  | Обязательная  нагрузка, в том числе лабораторные работы | | |
|  | **ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |  | 45 |  | 30 |  | |
| 1 | **ОГСЭ.01 Основы философии** |  | 15 |  | 10 |  | |
| 2 | **ОГСЭ.02 История** |  | 15 |  | 10 |  | |
| 3 | **ОГСЭ.03 Иностранный язык** |  | 15 |  | 10 | 10 | |
|  | **П Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  | |
|  | **ОП Общепрофессиональные дисциплины** |  |  |  |  |  | |
| 4 | **ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве** |  | 50 |  | 34 | 6 | |
| 5 | **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья** |  | 36 |  | 24 | 6 | |
| 6 | **ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности** |  | 80 |  | 52 | 10 | |
| 7 | **ОП.05 Метрология и стандартизация** |  | 50 |  | 34 | 6 | |
| 8 | **ОП.06 Правовое основы профессиональной деятельности** |  | 20 |  | 14 | 4 | |
| 9 | **ОП.07 Основы экономики, мененджмента** |  | 50 |  | 34 | 14 | |
| 1 | **ПМ.01**  **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | Тема 1.1 Организация рабочих мест при обработке мяса и характеристика сырья | 6 |  | 4 |  | |
| Тема 4.1 . Обработка мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов | 20 |  | 10 | 4 | |
| Тема3.2  Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов | 27 |  | 12 | 6 | |
| Тема 5.2  Обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов | 27 |  | 12 | 6 | |
|  |  | ИТОГО | **80** |  | **38** | **16** | |
| 2 | **ПМ.02Организация процесса приготовления приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | Тема 1.1 Товароведная характеристика сырья для приготовления сложной кулинарной продукции | 39 |  | 26 |  | |
|  |  |  | |
| Тема 1.3 Последовательность технологических операций приготовления сложной кулинарной продукции | 24 | | 10 | 6 | |
| Тема 1.4 Организация рабочего места и методы подачи холодной сложной кулинарной продукции | 39 | | 20 | 6 | |
|  |  | Тема 1.5 Дизайн и декорирование приподачи сложной кулинарной продукции | 37 | | 18 | | 6 |
|  |  | **ИТОГО** | **138** |  | **74** | | **18** |
| 3 | **ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | Тема 1.3 Последовательность технологических операций при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супы, соусы | 30 |  | 12 | | 8 |
|  |  | Тема 2.3 Последовательность технологических операций при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из рыбы | 30 |  | 12 | | 8 |
| Тема 2.4 Последовательность технологических операций при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из мяса и субпродуктов | 30 |  | 12 | | 8 |
| Тема 2.5 Приготовление сложных блюд из птицы, дичи | 30 |  | 12 | | 8 |
| 4 | **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | Тема 1.1Товароведная характеристика сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **18** |  | **10** | | **2** |
|  |  | Тема 1.3 Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **18** |  | **10** | | **2** |
| Тема 1.4 Последовательность технологических операций при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **18** |  | **10** | | **2** |
| Тема 1.5 Организация рабочего места и методы подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **18** |  | **10** | | **2** |
| **ИТОГО** | **72** |  | **40** | | **8** |
| 4 | **ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | Тема 1.1 Товароведная характеристика сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных холодных ии горячих десертов |  |  | **10** | |  |
| Тема 1.3 Последовательность технологических операций при приготовлении сложных холодных десертов |  |  | **8** | | **4** |
| Тема 1.4 Последовательность технологических операций при приготовлении сложных горячих десертов |  |  | **8** | | **4** |
|  |  | **ИТОГО** | **50** |  | **26** | | **8** |
| 5 | **ПМ.06. Организация работы структурного подразделения** | Тема 1.1 Организация предприятия в условиях рынка и его материально-техническая база | **18** |  | **6.** | | **6** |
|  |  | Тема 2.1 Организация и планирование работы основных цехов, работа вспомогательных производственных помещений | **18** |  | **6** | | **6** |
| Тема 3.1 Организация труда персонала | **16** |  | **4** | | **6** |
| Тема 3.3 Документирование управленческой деятельностью | **18** |  | **6** | | **6** |
| **ИТОГО** | **70** |  | **46** | | **24** |
| 6 | **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** |  |  |  |  | |  |
|  | **МДК.07.01 Организация обслуживания за барной стойкой** | Тема 1.1 Организация работы бара | **12** |  | **6** | | **2** |
| Тема 1.2 Столовая посуда, приборы, белье | **13** |  | **6** | | **2** |
| ИТОГО | **25** |  | **12** | | **4** |
|  | **МДК.07.02 Организация ресторанного обслуживания** | Тема 1.2 Обслуживание потребителей в ресторане | **12** |  | **6** | | **2** |
| Тема 1.3 Обслуживание приемов и банкетов | **13** |  | **6** | | **2** |
|  |  | **ИТОГО** | **25** |  | **12** | | **4** |
|  |  |  |  |  |  | |  |

**За счёт часов вариативной части вводятся дополнительные компетенции (ДПК)**

Таблица 9

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование дисциплины, модуля, МДК | Дополнительные компетенции |  | Количество часов | | | |
| Максимальная  нагрузка |  | Обязательная  нагрузка, в том числе лабораторные работы | | |
| 1 | **ПМ.02 Организация процесса приготовления приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | ДПК 2.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из нерыбного водного сырья | 40 |  | 20 | 6 | |
|  |  | **итого** | **40** |  | **20** | **6** | |
| 1 | **ПМ.03. Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | ДПК 3.5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из круп, бобовых | 60 |  | 20 | 20 | |
|  |  | **итого** | **58** |  | **38** | |  |
| 2 | **ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | ДПК 4.5. Дизайн и оформление в оформлении кондитерской продукции | **24** |  | **14** | | **2** |
|  |  | **итого** | **24** |  | **14** | | **2** |
| 4 | **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** | ДПК 6.6 Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания в зависимости от форм собственности | **30** |  | **10** | | **10** |
|  |  | **итого** | **30** |  | **10** | | **10** |

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Таблица 10

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс и наименование учебных циклов, дисциплин / профессиональных модулей, междисциплинарных курсов (МДК) | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту | | | | Количество часов учебной нагрузки | | | | Коды формируемых компетенций | | Формы контроля | |
| макс. | | обязать. | |
|  | Обязательная часть учебных циклов ППССЗ | | | | 3078 | | 2052 | |  | |  | |
| **ОГСЭ. 00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | | | | | 630 | | 420 | |  | |  | |
| ОГСЭ.01 Основы  философии | 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.  **знать:**  основные категории и понятия философии;  роль философии в жизни человека и общества;  основы философского учения о бытии;  сущность процесса познания;  основы научной, философской и религиозной картин мира;  об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;  о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.  **В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы философии»**  **уметь:**  -Выполнять алгоритм комментирования филосовского высказывания своими словами;  - выражать отношение к высказанному, пояснять свою точку зрения;  - дополнять высказывания, если нужно;  - делать вывод из филосовских определений и учений;  - оценивать филосовкие учения с моральной точки зрения.  **знать:**  - основные понятия на уровне развернутых определений с указанием основных признаков « общество», « общественный прогресс»;;  - позиции, взгляды филосовов, мыслителей;  -основные философические учения: античная философия, средневековая христианская философия. | | | | 87 | | **48** | | ОК 1-9 | | Дифференцированный зачет | |
| ОГСЭ.02 История | В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**  ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;  выявлять взаимосвязь российских, 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 вв.;  основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;  назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;  о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;  содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения  **В** результате освоения **вариативной части**учебной дисциплины обучающийся должен:  **уметь:**  ориентироваться в назначение международных организаций и основные направления их деятельности;  **знать:**  понимать взаимосвязь учебного предмета с особенностями профессии и профессиональной деятельности | | | | 87 | | **48** | | ОК 1-9 | | Дифференцированный зачет | |
| ОГСЭ.03 Иностранный язык | В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:  **уметь:**  общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;  знать:  лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.  В результате освоения **вариативной части**учебной дисциплины обучающийся должен:  **уметь:**  осуществлять поиск информации по заданным темам;  работать со справочно-информационной литературой;  осуществлять поиск информации в различных поисковых системах, в том числе на иностранном языке;  применять языковые клише припереводе документации в профессиональной деятельности.  **знать:**  профессиональную терминологию, необходимую для чтения и перевода технической документации. | | | | 258 | | 162 | | ОК 1-9 | | Дифференцированный зачет  Другие формы контроля | |
| ОГСЭ.04  Физическая культура | **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 | | | | 324 | | **162** | | [ОК 2](http://base.garant.ru/70706902/#block_512), [3](http://base.garant.ru/70706902/#block_513), [6](http://base.garant.ru/70706902/#block_516) | | Зачет | |
| **ЕН. Математический и общий естественнонаучный цикл** | | | | | 312 | | 208 | |  | |  | |
| ЕН.01. Математика | | | В результате изучения обязательной части учебного 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 ППССЗ;  основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;  основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности | | 132 | | 88 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 1.1 - 1.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5211),  [2.1 - 2.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5221),  [3.1 - 3.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5231),  [4.1 - 4.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5241),  [5.1 - 5.2](http://base.garant.ru/70706902/#block_5251),  [6.1 - 6.5](http://base.garant.ru/70706902/#block_5261) | | Экзамен | |
| ЕН.02. Экологические основы природопользования | | | 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 | | 48 | | 32 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 1.1 - 1.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5211),  [2.1 - 2.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5221),  [3.1 - 3.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5231),  [4.1 - 4.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5241),  [5.1 - 5.2](http://base.garant.ru/70706902/#block_5251),  [6.1 - 6.5](http://base.garant.ru/70706902/#block_5261) | | Дифферецированный зачет | |
| ЕН.03. Химия | | | **уметь:**  применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;  описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;  проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  использовать лабораторную посуду и оборудование;  выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;  выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;  соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;  **знать:**  основные понятия и законы химии;  теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;  понятие химической кинетики и катализа;  классификацию химических реакций и закономерности их протекания;  обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;  окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;  гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;  тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;  характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой 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 | | 132 | | 88 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 1.1 - 1.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5211),  [2.1 - 2.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5221),  [3.1 - 3.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5231),  [4.1 - 4.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5241),  [5.1 - 5.2](http://base.garant.ru/70706902/#block_5251) | | ? | |
| **П.00 Профессиональный учебный цикл** | | | | | 2136 | | 1424 | |  | |  | |
| **ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины** | | | | | 624 | | 416 | |  | |  | |
| ОП.01.  Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | | В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:  **уметь:**  использовать лабораторное оборудование;  определять основные группы микроорганизмов;  проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;  соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  **знать:**  основные понятия и термины микробиологии;  классификацию микроорганизмов;  морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;  роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  схему микробиологического контроля;  санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;  правила личной гигиены работников пищевых производств  **В результате изучения вариативной части циклаобучающийся должен по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»:**  **Уметь:**  -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  - выявлять основные пищевые инфекции;  - выполнять операции по устранению загрязнений в пищевой промышленности;  **знать:**  - устройство микроскопа и правила работы с ним | | 115 | | 78 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 1.1 - 1.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5211),  ПК [2.1 - 2.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5221), ДПК-2,4  ПК [3.1 - 3.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5231),ДПК-3.5,  [4.1 - 4.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5241),ДПК-4.5  ПК [5.1 - 5.2](http://base.garant.ru/70706902/#block_5251),  [6.1, ДПК- 6.5](http://base.garant.ru/70706902/#block_5261),6.6 | | Дифференцированный зачет | |
| ОП.02. Физиология питания | | **уметь**:  проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей;  **знать:**  роль пищи для организма человека;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  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 | | 72 | | 48 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 1.1 - 1.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5211),  ПК [2.1 - 2.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5221), ДПК-2,4  ПК [3.1 - 3.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5231),ДПК-3.5,  [4.1 - 4.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5241),ДПК-4.5  ПК [5.1 - 5.2](http://base.garant.ru/70706902/#block_5251),  [6.1, ДПК- 6.5](http://base.garant.ru/70706902/#block_5261),6.6 | | Дифференцированный зачет | |
| ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья | | **уметь:**  определять наличие запасов и расход продуктов;  оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;  проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;  **знать:**  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  **В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине ОП.03.Организация хранения и контроль запасов сырья**  **уметь:**   * классифицировать тару; * определять причины возникновения брака,   **знать:**  -дефекты и брак;  -продовольственных товаров;   * основы стандартизации и сертификации товаров; * понятие и основные принципы товародвижения;   -организацию тарного хозяйства | | 87 | | 58 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 1.1 - 1.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5211),  ПК [2.1 - 2.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5221), ДПК-2,4  ПК [3.1 - 3.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5231),ДПК-3.5,  [4.1 - 4.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5241),ДПК-4.5  ПК [5.1 - 5.2](http://base.garant.ru/70706902/#block_5251),  [6.1, ДПК- 6.5](http://base.garant.ru/70706902/#block_5261),6.6 | | Дифференцированный зачет | |
| ОП.04.  Информационные технологии в профессиональной деятельности | | **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 том числе специального;  применять компьютерные и 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  Часы вариативной части направлены на углубление и расширение следующих компетенций.  ОК 05. Использовать информационно­коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  **уметь**:   * работать с текстовыми и табличными процессорами; * читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; * создавать презентации;   **знать**:   * назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; * технологию поиска информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;   основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия. | | 218 | | 150 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 1.1 - 1.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5211),  ПК [2.1 - 2.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5221), ДПК-2,4  ПК [3.1 - 3.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5231),ДПК-3.5,  [4.1 - 4.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5241),ДПК-4.5  ПК [5.1 - 5.2](http://base.garant.ru/70706902/#block_5251),  [6.1, ДПК- 6.5](http://base.garant.ru/70706902/#block_5261),6.6 | | Дифференцированный зачет | |
| ОП.05. Метрология и стандартизация | | **уметь**:  применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;  оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;  использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;  приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;  **знать:**  основные понятия метрологии;  задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;  формы подтверждения соответствия;  основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;  терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.  В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине *«***Метрологии и стандартизации»:**  **уметь:**  -применять контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции и метрологического обеспечения продукции и технологических процессов ее из­готовления;  - технологию разработки и аттестации методик выполнения измерений, ис­пытаний и контроля  - методы и средства поверки (калибровки) и юстировки средств измерения, правила проведения метрологической и нормативной экспертизы документации;  **Знать:**  -законодательные и нормативные правовые акты, методические материа­ лы по метрологии, стандартизации, сертификации и управлению качеством;  -основы технического регулирования; основные закономерности измерений, влияние качества измерений на ка­чество конечных результатов метрологической деятельности, методов и средств обеспечения единства измерений;  - методы и средства поверки (калибровки) средств измерений, методики выполнения измерений;  -физические основы измерений, систему воспроизведения единиц физиче­ ских величин и передачи размера средствами измерений;  - способы оценки точности (неопределенности) измерений и испытаний и достоверности контроля;  -порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации;  -системы качества,порядок их разработки, сертификации, внедрения и проведения аудита. | | 99 | | 66 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 1.1 - 1.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5211),  ПК [2.1 - 2.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5221), ДПК-2,4  ПК [3.1 - 3.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5231),ДПК-3.5,  [4.1 - 4.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5241),ДПК-4.5  ПК [5.1 - 5.2](http://base.garant.ru/70706902/#block_5251),  [6.1, ДПК- 6.5](http://base.garant.ru/70706902/#block_5261),6.6  ПК 7.1-7.2  ПК 8.1-8.2 | | Дифференцированный зачет | |
| ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности | | **уметь:**  -использовать необходимые нормативные правовые акты;  -защищать свои права в соответствии с [гражданским, гражданско-процессуальным](http://base.garant.ru/12128809/1/#block_1) и [трудовым законодательством](http://base.garant.ru/12125268/1/#block_5) Российской Федерации;  -анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;  **знать:**  -основные положения [Конституции](http://base.garant.ru/10103000/) 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 для его прекращения;  -роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;  -право социальной защиты граждан;  -понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;  -виды административных правонарушений и административной ответственности;  -механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.  В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине *«***Правовые основы профессиональной деятельности»:**  Изучение права на профильном уровне среднего (полного) общего образования направлено на достижение следующих целей:  **Уметь:**  использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность в области образования в профессиональной деятельности;  - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;  - осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством;  - определить организационно-правовую форму организации;  - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.  **Знать:**  - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;  - понятие и основы правового регулирования в области образования;  -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;  -понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;  -виды административных правонарушений и административной ответственности;  - порядок оплаты труда;  -нормы защиты нарушенных прав в судебном порядке разрешения споров.  понимать взаимосвязь учебного предмета с особенностями профессии и профессиональной деятельности. | | 72 | | 48 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 1.1 - 1.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5211),  ПК [2.1 - 2.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5221), ДПК-2,4  ПК [3.1 - 3.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5231),ДПК-3.5,  [4.1 - 4.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5241),ДПК-4.5  ПК [5.1 - 5.2](http://base.garant.ru/70706902/#block_5251),  [6.1, ДПК- 6.5](http://base.garant.ru/70706902/#block_5261),6.6 | | Дифференцированный зачет | |
| ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | **уметь:**  рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;  применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;  анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;  **знать:**  основные положения экономической теории;  принципы рыночной экономики;  современное состояние и перспективы развития отрасли;  роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;  механизмы ценообразования на продукцию (услуги);  механизмы формирования заработной платы;  формы оплаты труда;  стили управления, виды коммуникации;  принципы делового общения в коллективе;  управленческий цикл;  особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;  сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;  формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.  В результате изучения вариативной части циклаобучающийся должен по дисциплине Основы экономики, менеджмента и маркетинга  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  **уметь.**  - составлять современную структуру ПОП  -использовать методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания.  - координировать работу бригады поваров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания .  -управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде;  -управлять собой, руководить процессом управления во времени, в пространстве, общении, деловом мире.  -использовать технологии маркетинговых исследований в организациях питания;  -составлять схемы проведения маркетингового исследования отрасли питания;  **знать:**  - современную структуру ПОП;  - современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания;  - методы деловых коммуникаций и публичных выступлений в процессе работы на производстве.  - принципы информационного обеспечения на производстве;  -теорию конфликтологии малой группы на предприятии ПОП  - технику наставничества и обучения на рабочем месте.  -методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания  - технологии маркетинговых исследований в организациях питания;  -товарную политику предприятий общественного питания:  -принципы и приемы презентации продукции ПОП и услуг ПОП | | 99 | | 68 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 1.1 - 1.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5211),  ПК [2.1 - 2.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5221), ДПК-2,4  ПК [3.1 - 3.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5231),ДПК-3.5,  [4.1 - 4.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5241),ДПК-4.5  ПК [5.1 - 5.2](http://base.garant.ru/70706902/#block_5251),  [6.1, ДПК- 6.5](http://base.garant.ru/70706902/#block_5261),6.6 | | Дифференцированный зачет | |
| ОП.08. Охрана труда | | 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.  **знать:**  системы управления охраной труда в организации;  [законы](http://base.garant.ru/12125268/33/#block_10000) и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;  обязанности работников в области охраны труда;  фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);  порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | | 48 | | 32 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 1.1 - 1.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5211),  ПК [2.1 - 2.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5221), ДПК-2,4  ПК [3.1 - 3.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5231),ДПК-3.5,  [4.1 - 4.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5241),ДПК-4.5  ПК [5.1 - 5.2](http://base.garant.ru/70706902/#block_5251),  [6.1, ДПК- 6.5](http://base.garant.ru/70706902/#block_5261),6.6  ПК 7.1-7.2  ПК8.1-8.2 | | Дифференцированный зачет | |
| ОП.09. Безопасность жизнедеятельности | | **уметь:**  организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  применять первичные средства пожаротушения;  ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;  применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;  владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  оказывать первую помощь пострадавшим;  **знать:**  принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  основы военной службы и обороны государства;  задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;  меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;  основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;  область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим | | 100 | | 68 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 1.1 - 1.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5211),  ПК [2.1 - 2.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5221), ДПК-2,4  ПК [3.1 - 3.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5231),ДПК-3.5,  [4.1 - 4.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5241),ДПК-4.5  ПК [5.1 - 5.2](http://base.garant.ru/70706902/#block_5251),  [6.1, ДПК- 6.5](http://base.garant.ru/70706902/#block_5261),6.6 | | Экзамен и другие формы контроля | |
| **ПМ.00 Профессиональные модули** | | | | | 1512 | | 1008 | |  | |  | |
| ПМ.01  МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**  разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;  организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;  **уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  проводить расчеты по формулам;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;  выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;  **знать:**  ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;  виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;  основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;  требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;  требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;  способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;  основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;  методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;  технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;  варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;  правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;  требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.  **В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по модулю иметь практический опыт**:  - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса диких животных;  - расчета массы полуфабрикатов из мяса диких животных.  **Уметь:**  - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса диких животных;  - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных;  - 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 диких животных.  **Знать:**  -ассортимент полуфабрикатов из мяса диких животных;  - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;  - Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов | | | 255 | | 178 | | [ОК.1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 1.1 - 1.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5211) | | Экзамен квалификационный  Иные формы контроля | |
| **ПМ.02**  МДК.02.01.  Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**  разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;  расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;  приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  декорирования блюд сложными холодными соусами;  контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;  **уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и 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, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;  правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;  способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;  требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;  требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;  температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;  ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;  правила соусной композиции сложных холодных соусов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;  технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;  варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;  методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;  варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;  варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;  технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;  варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;  риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;  методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции  **В результате освоения вариативной части МДК 02. 01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукциипрофессионального модуля**обучающийся должен:  иметь **практический опыт:**  разработки ассортимента сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;  организации технологического процесса приготовления сложных холодных из нерыбного водного сырья;  приготовления сложных холодных из нерыбного водного сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервировки и оформлениялегких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;  декорирования блюд сложными холодными соусами;  контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья.  **уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных из нерыбного водного сырья;  оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.  **знать:**  ассортимент сложных блюд из нерыбного водного сырья;  классификацию нерыбного водного сырья, условия хранения и требования к качеству различных видов сырья;  методы организации производства сложных блюд из нерыбного водного сырья;  технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из нерыбного водного сырья;  варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюдиз нерыбного водного сырья;  методы сервировки, способы и температура подачи, блюдиз нерыбного водного сырья;  варианты оформления блюдиз нерыбного водного сырья  варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;  технику приготовления украшений для сложных холодных блюдиз нерыбного водного сырья. | | | 438 | | 296 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 2.1 - 2.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5221)  **ДПК 2.4**  Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из нерыбного водного сырья | | Экзамен квалификационный  Другие формы контроля | |
| **ПМ.03**  МДК.03.01.  Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:  супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:  супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;  контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;  **уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:  супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;  оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;  **знать:**  ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:  супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;  классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;  классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;  методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;  принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);  требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;  требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;  основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;  основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;  методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;  варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;  варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;  ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;  правила соусной композиции горячих соусов;  температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;  варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;  привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;  технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;  гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;  правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;  технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;  правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;  варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;  традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;  варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;  температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;  правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;  требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;  риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;  методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции  **В результате освоения вариативной части МДК 03. 01Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции профессионального модуля**обучающийся должен:  иметь **практический опыт:**  разработки ассортимента сложных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.  **уметь:**  -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;  -проводить расчеты по формулам;  -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  -выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.  **знать:**  -ассортимент сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;  -классификацию зерна, крупы и макаронных изделий, условия хранения и требования к качеству различных видов сырья;  -методы организации производствасложных блюд из к|)уп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;   * требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; * методы и варианты комбинирования различных способов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; * технологию приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; * технологию приготовления специальных гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; * органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; * требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;   -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога. | | | 440 | | 304 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 3.1 -3.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5231)  ДПК 3.5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из круп, бобовых ми макаронных изделий | | Экзамен квалификационный  Иные формы контроля | |
| **ПМ.04**  МДК.04.01.  Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**  разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;  оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  контроля качества и безопасности готовой продукции;  организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;  изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;  оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.  **уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;  принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;  применять коммуникативные умения;  выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;  определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;  **знать:**  ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;  технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;  требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов  **В результате освоения вариативной части МДК 04. 01Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий профессионального модуля**обучающийся должен:  **иметь практический опыт**:   * применения отделочных материалов нового поколения: помады, глазури, кремы, посыпки для оформления тортов и пирожных.   уметь:   * использовать отделочные материалы нового поколения: помады, глазури, кремы, посыпки для оформления тортов и пирожных; * составлять технологические карты   **знать:**   * требования к качеству отделочных материалов для оформления тортов и пирожных;   -ассортимент фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. | | | 261 | | 186 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 4.1 - 4.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5241)  ДПК 4.5 Дизайн и оформление в оформлении кондитерской продукции | | Экзамен квалификационный  Другие формы контроля | |
| **ПМ.05**  МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**  В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;  сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;  температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;  температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;  требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;  основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;  требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов | | | 128 | | 86 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 5.1 - 5.2](http://base.garant.ru/70706902/#block_5251) | | Экзамен квалификационный  Иные формы контроля | |
| **ПМ.06**  МДК.06.01.  Управление структурным подразделением организации | | **Организация работы структурного подразделения**  В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;  нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  формы документов, порядок их заполнения;  методику расчета выхода продукции;  порядок оформления табеля учета рабочего времени;  методику расчета заработной платы;  структуру издержек производства и пути снижения затрат;  методики расчета экономических показателей.  **В результате освоения вариативной части МДК 06. 01Управление структурным подразделением профессионального модуля,** обучающийся должен:  иметь практический опыт:   * определять потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания в организациях ОП; * использования технического оборудования по назначению в организациях ОП; * оформлять документально хозяйственные операции в соответствии с требованиями ПБУ;   уметь:   * организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;   -определять вид технического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатацию его по назначению, с учетом установленных требования;   * использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;   знать:   * классификацию оборудования, назначение, правила безопасного эксплуатирования; * классификацию услуг общественного питания, этапы процесса обслуживания; * основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; * особенности ценообразования в общественном питании;   - нормативно-правовую базу бухгалтерского учета. | | | 210 | | 140 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 6.1 - 6.5](http://base.garant.ru/70706902/#block_5261)  ДПК 6.6 Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания в зависимости от форм собственности | | Экзамен квалификационный  Другие формы контроля | |
| **ПМ.07**  МДК.07.01.  Организация обслуживания за барной стойкой  МДК.07.02.  Организация ресторанного обслуживания | | **Рабочая профессия « Бармен»**  С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:  иметь практический опыт:  Разработки ассортимента напитков и различных коктейлей;Разработки ассортимента легких закусок к коктейлей;  Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления напитков и различных коктейлей;  Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления закусок к коктейлям;  Проверки качества продуктов для приготовления напитков и различных коктейлей;  Организация технологического процесса приготовления напитков, коктейлей и закусок к ним;  Приготовления напитков и коктейлей и закусок к ним, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  Правила подачи напитков и коктейлей;  Декорирование коктейлей;  Контроля качества и безопасности напитков и различных коктейлей.  **Уметь:**  Органолептически оценивать качества продуктов для приготовления напитков и коктейлей;  Использовать различные технологии приготовления напитков и коктейлей и закусок к ним;  Проводить расчёты по формулам;  Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления напитков и коктейлей;  Выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления напитков и коктейлей;  Выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении напитков и коктейлей;  Оценивать качества и безопасность готовых напитков и коктейлей продукции различными методами;  Подготавливать столовую посуду, приборы, столовое белье к работе;  Подготовить барную стойку к обслуживанию.  знать:  Ассортимент напитков, коктейлей и закусок к ним;  Варианты сочетаемости алкогольных и безалкогольных напитков при приготовлении коктейлей;  Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления различных коктейлей и напитков;  Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления коктейлей и напитков;  Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных инцидентов для приготовления коктейлей и напитков;  Требования к качеству готовых коктейлей и напитков и закусок к ним;  Органолептические способы определения степени готовности и качества напитков и коктейлей;  Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов напитков и коктейлей;  Ассортимент вкусовых добавок для сложных коктейлей и варианты их использования;  Правила выбора закусок для коктейлей;  Правила цветовой композиции слоистых коктейлей;  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении коктейлей и напитков;  Технологию приготовления различных коктейлей и напитков;  Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных коктейлей;  Методы сервировки, способы и температура подачи коктейлей и напитков;  Варианты оформления стеклянной посуды при подачи коктейлей и напитков;  Технику приготовления украшений для коктейлей и напитков;  Варианты гармоничного сочетания украшений с основными напитками и ингредиентами коктейлей;  Требования к безопасности приготовления и хранения готовых напитков и коктейлей;  Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых напитков и коктейлей;  Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых напитков и коктейлей;  Правила подготовки столовой посуды, приборов, столового белья к обслуживанию;  Правила подготовки барной стойки к обслуживанию; правила этикета технику обслуживания в барах.  **В результате освоения вариативной части МДК 07. 01**  Организация обслуживания за барной стойкой;  **В результате освоения вариативной части МДК 07. 02**  Организация ресторанного обслуживания, обучающийся должен:  иметь практический опыт:  обслуживания в барах, буфетах  подготовки бара, буфета к обслуживанию;  встречи гостей бара и приема заказа;  обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;  приготовления и подачи горячих напитков;  приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;  приготовления и подачи простых закусок;  принятия и оформления платежей;  оформления отчетно-финансовых документов;  подготовки бара, буфета к закрытию;  подготовки к обслуживанию выездного мероприятия  **должен уметь:**  подготавливать бар, буфет к обслуживанию;  обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;  принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и  продукции бара, буфета;  готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли,  используя необходимые методы приготовления и оформления;  эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с  соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;  готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;  соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;  производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;  осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;  оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;  соблюдать правила профессионального этикета;  соблюдать правила личной гигиены;  **Знать:**  виды и классификации баров;  планировочные решения баров, буфетов;  материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;  правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;  характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;  правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете;  технологию приготовления смешанных и горячих напитков;  технологию приготовления простых закусок;  правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;  сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;  правила личной подготовки бармена к обслуживанию;  правила охраны труда;  правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями. | | | 433  218  197 | | 298  150  148 | | ПК.07.01  ПК.07.02 | | Экзамен квалификационный  Иные формы контроля | |
| ПМ.08  МДК.08.01  Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд  МДК. 08.02  Организация процесса приготовления и приготовление диетических и лечебных блюд | | **Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд**  **Иметь практический опыт:**  И разработки ассортимента национальных блюд;  организации технологического процесса приготовления национальных блюд;  подготовки сырья для приготовления национальных блюд;  приготовления национальных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервировки и оформления национальных блюд ;  контроля качества и безопасности готовой продукции;  разработки ассортимента диетических и лечебных блюд;  организации технологического процесса приготовления диетических и лечебных блюд;  подготовки сырья для приготовления диетических и лечебных блюд;  приготовления диетических и лечебных блюд, используя различные технологии выбирать различные, оборудование и инвентарь.  **Уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов для национальных блюд;  выбирать различные способы и приемы приготовления национальных блюд;  проводить расчеты по формулам;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем технологическим оборудованием;  выбирать варианты оформления национальных блюд;  принимать организационные решения по процессам приготовления национальных блюд;  выбирать способы сервировки и подачи национальных блюд;  оценивать качество и безопасность готовой продукции;  оформлять документацию;  органолептически оценивать качество продуктов для диетических и лечебных блюд;  выбирать различные способы и приемы приготовления диетических и лечебных блюд;  проводить расчеты по формулам;-  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем технологическим оборудованием;  выбирать варианты оформления диетических и лечебных блюд;  принимать организационные решения по процессам приготовления диетических и лечебных блюд;  выбирать способы сервировки и подачи диетических и лечебных блюд;  оценивать качество и безопасность готовой продукции;  оформлять документацию  **Знать:**  Основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтики, Западной Европы и Восточной Азии;  -основные способы, методы, приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;  - основные виды посуды, инвентаря, оборудования;  -ассортимент традиционных национальных блюд;  -особенности технологии и подачи национальных блюд;  -основные критерии оценки качества готовых национальных блюд;  -варианты сервировки, оформления и способы подачи национальных блюд;  -основные способы, методы, приемы, режимы механической и тепловойкулинарной обработки, применяемые в технологии диетических и лечебных блюд;  -основные виды посуды, инвентаря, оборудования;  -ассортимент традиционных диетических и лечебных блюд;  -особенности технологии и подачи диетических и лечебных блюд;  - основные критерии оценки качества готовых диетических и лечебных блюд;  -варианты сервировки, оформления и способы подачи диетических и лечебных блюд. | | | 231  117  114 | | 154  78  76 | | ПК.08.01  ПК.08.02 | | Экзамен квалификационный  Иные формы контроля | |
| Учебная практика,  Производственная практика | |  | | | 28 нед. | | 1008 | | [ОК 1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 1.1 - 1.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5211),  [2.1 - 2.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5221),ДПК 2.4  [3.1 - 3.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5231),  ДПК 3.5  [4.1 - 4.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5241),  ДПК 4.5  [5.1 - 5.2](http://base.garant.ru/70706902/#block_5251),  [6.1 - 6.5](http://base.garant.ru/70706902/#block_5261)  ДПК 6.6  7.1-7.2,  8.1-8.2 | | Диффенцированный зачет | |
| **УП.01.01, ПП. 01.01**Учебная и производственная практика | | Результатом прохождения практики по профессиональному модулю ПМ.01 является: освоение **практического опыта:**  разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;  организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. | | |  | |  | |  | |  | |
| **УП.02.01, ПП. 02.01**Учебная и производственная практика | | Результатом прохождения практики по профессиональному модулю ПМ.01 является: освоение **практического опыта:**  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. | | |  | |  | |  | |  | |
| **УП.03.01, ПП. 03.01**Учебная и производственная практика | | Результатом прохождения практики по профессиональному модулю ПМ.01 является: освоение **практического опыта:**  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. | | |  | |  | |  | |  | |
| **УП.04.01, ПП. 04.01**Учебная и производственная практика | | Результатом прохождения практики по профессиональному модулю ПМ.01 является: освоение **практического опыта:**  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. | | |  | |  | |  | |  | |
| **УП.05.01, ПП. 05.01**Учебная и производственная практика | | Результатом прохождения практики по профессиональному модулю ПМ.01 является: освоение **практического опыта:**  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; | | |  | |  | |  | |  | |
| **УП.06.01.** Учебная практика | | Результатом прохождения практики по профессиональному модулю ПМ.01 является: освоение **практического опыта:**  планирования работы структурного подразделения (бригады);  оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);  принятия управленческих решений; | | |  | |  | |  | |  | |
| **УП.07.01, ПП. 07.01**Учебная и производственная практика | | Результатом прохождения практики по профессиональному модулю ПМ.01 является: освоение **практического опыта:**  разработки ассортимента напитков и различных коктейлей;  разработки ассортимента легких закусок к коктейлям;  расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления напитков и различных коктейлей;  расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления закусок к коктейлям;  проверки качества продуктов для приготовления напитков и различных коктейлей;  организации технологического процесса приготовления напитков, коктейлей и закусок к ним;  приготовления напитков и коктейлей и закусок к ним, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  правила подачи напитков и коктейлей за барной стойкой, оформления и отделки ложных напитков и коктейлей;  декорирование коктейлей;  контроля качества и безопасности напитков и различных коктейлей;  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления напитков и коктейлей;  использовать различные технологии приготовления напитков, коктейлей и закусок к ним;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления напитков и коктейлей;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления напитков и коктейлей;  выбирать температурный и временной режимы при подаче и хранении напитков и коктейлей;  оценивать качество и безопасность готовых напитков и коктейлей продукции различными методами;  подготавливать столовую посуду, приборы, столовое белье к работе;  подготавливать барную стойку к обслуживанию; | | |  | |  | |  | |  | |
| **УП.08.01.** Учебная практика | | Результатом прохождения практики по профессиональному модулю ПМ.01 является: освоение **практического опыта:**  Разработки ассортимента диетических и лечебных блюд; организация технологического процесса приготовления диетических и лечебных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  Сервировки и оформления диетических и лечебных блюд; контроля качества и безопасности готовой продукции | | |  | |  | |  | |  | |
| **ПДП.** Производственная практика (преддипломная) | | С целью овладения данными профессиональными компетенциями  студент в ходе практики должен:  **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**  разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;  организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;  **уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  проводить расчеты по формулам;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;  выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;  **знать:**  ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;  виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;  основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;  требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;  требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;  способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;  основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;  методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;  технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;  варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;  правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;  требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.  **В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по модулю иметь практический опыт**:  - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса диких животных;  - расчета массы полуфабрикатов из мяса диких животных.  **Уметь:**  - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса диких животных;  - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных;  - 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 диких животных.  **Знать:**  -ассортимент полуфабрикатов из мяса диких животных;  - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;  - Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов  **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**  разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;  расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;  приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  декорирования блюд сложными холодными соусами;  контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;  **уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и 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, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;  правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;  способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;  требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;  требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;  температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;  ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;  правила соусной композиции сложных холодных соусов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;  технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;  варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;  методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;  варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;  варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;  технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;  варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;  риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;  методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции  **В результате освоения вариативной части МДК 02. 01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукциипрофессионального модуля** обучающийся должен:  иметь **практический опыт:**  разработки ассортимента сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;  организации технологического процесса приготовления сложных холодных из нерыбного водного сырья;  приготовления сложных холодных из нерыбного водного сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервировки и оформлениялегких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;  декорирования блюд сложными холодными соусами;  контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья.  **уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных из нерыбного водного сырья;  оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.  **знать:**  ассортимент сложных блюд из нерыбного водного сырья;  классификацию нерыбного водного сырья, условия хранения и требования к качеству различных видов сырья;  методы организации производства сложных блюд из нерыбного водного сырья;  технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из нерыбного водного сырья;  варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;  методы сервировки, способы и температура подачи, блюдиз нерыбного водного сырья;  варианты оформления блюд из нерыбного водного сырья  варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;  технику приготовления украшений для сложных холодных блюдиз нерыбного водного сырья. **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:  супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:  супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;  контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;  **уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:  супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;  оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;  **знать:**  ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:  супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;  классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;  классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;  методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;  принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);  требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;  требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;  основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;  основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;  методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;  варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;  варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;  ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;  правила соусной композиции горячих соусов;  температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;  варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;  привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;  технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;  гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;  правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;  технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;  правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;  варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;  традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;  варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;  температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;  правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;  требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;  риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;  методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции  **В результате освоения вариативной части МДК 03. 01Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции профессионального модуля**обучающийся должен:  иметь **практический опыт:**  разработки ассортимента сложных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.  **уметь:**  -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;  -проводить расчеты по формулам;  -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  -выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.  **знать:**  -ассортимент сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;  -классификацию зерна, крупы и макаронных изделий, условия хранения и требования к качеству различных видов сырья;  -методы организации производства сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;   * требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; * методы и варианты комбинирования различных способов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; * технологию приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; * технологию приготовления специальных гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; * органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; * требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;   -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.  **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**  разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;  оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  контроля качества и безопасности готовой продукции;  организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;  изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;  оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.  **уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;  принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;  применять коммуникативные умения;  выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;  определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;  **знать:**  ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;  технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;  требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов  **В результате освоения вариативной части МДК 04. 01Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий профессионального модуля**обучающийся должен:  **иметь практический опыт**:   * применения отделочных материалов нового поколения: помады, глазури, кремы, посыпки для оформления тортов и пирожных.   уметь:   * использовать отделочные материалы нового поколения: помады, глазури, кремы, посыпки для оформления тортов и пирожных; * составлять технологические карты   **знать:**   * требования к качеству отделочных материалов для оформления тортов и пирожных;   -ассортимент фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**  В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;  сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;  температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;  температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;  требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;  основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;  требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов **Организация работы структурного подразделения**  В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;  нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  формы документов, порядок их заполнения;  методику расчета выхода продукции;  порядок оформления табеля учета рабочего времени;  методику расчета заработной платы;  структуру издержек производства и пути снижения затрат;  методики расчета экономических показателей.  **В результате освоения вариативной части МДК 06. 01Управление структурным подразделением профессионального модуля,** обучающийся должен:  иметь практический опыт:   * определять потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания в организациях ОП; * использования технического оборудования по назначению в организациях ОП; * оформлять документально хозяйственные операции в соответствии с требованиями ПБУ;   уметь:   * организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;   -определять вид технического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатацию его по назначению, с учетом установленных требования;   * использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;   знать:   * классификацию оборудования, назначение, правила безопасного эксплуатирования; * классификацию услуг общественного питания, этапы процесса обслуживания; * основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; * особенности ценообразования в общественном питании;   - нормативно-правовую базу бухгалтерского учета. **Рабочая профессия « Бармен»**  С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:  иметь практический опыт:  Разработки ассортимента напитков и различных коктейлей;Разработки ассортимента легких закусок к коктейлей;  Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления напитков и различных коктейлей;  Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления закусок к коктейлям;  Проверки качества продуктов для приготовления напитков и различных коктейлей;  Организация технологического процесса приготовления напитков, коктейлей и закусок к ним;  Приготовления напитков и коктейлей и закусок к ним, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  Правила подачи напитков и коктейлей;  Декорирование коктейлей;  Контроля качества и безопасности напитков и различных коктейлей.  **Уметь:**  Органолептически оценивать качества продуктов для приготовления напитков и коктейлей;  Использовать различные технологии приготовления напитков и коктейлей и закусок к ним;  Проводить расчёты по формулам;  Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления напитков и коктейлей;  Выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления напитков и коктейлей;  Выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении напитков и коктейлей;  Оценивать качества и безопасность готовых напитков и коктейлей продукции различными методами;  Подготавливать столовую посуду, приборы, столовое белье к работе;  Подготовить барную стойку к обслуживанию.  знать:  Ассортимент напитков, коктейлей и закусок к ним;  Варианты сочетаемости алкогольных и безалкогольных напитков при приготовлении коктейлей;  Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления различных коктейлей и напитков;  Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления коктейлей и напитков;  Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных инцидентов для приготовления коктейлей и напитков;  Требования к качеству готовых коктейлей и напитков и закусок к ним;  Органолептические способы определения степени готовности и качества напитков и коктейлей;  Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов напитков и коктейлей;  Ассортимент вкусовых добавок для сложных коктейлей и варианты их использования;  Правила выбора закусок для коктейлей;  Правила цветовой композиции слоистых коктейлей;  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении коктейлей и напитков;  Технологию приготовления различных коктейлей и напитков;  Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных коктейлей;  Методы сервировки, способы и температура подачи коктейлей и напитков;  Варианты оформления стеклянной посуды при подачи коктейлей и напитков;  Технику приготовления украшений для коктейлей и напитков;  Варианты гармоничного сочетания украшений с основными напитками и ингредиентами коктейлей;  Требования к безопасности приготовления и хранения готовых напитков и коктейлей;  Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых напитков и коктейлей;  Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых напитков и коктейлей;  Правила подготовки столовой посуды, приборов, столового белья к обслуживанию;  Правила подготовки барной стойки к обслуживанию; правила этикета технику обслуживания в барах.  **В результате освоения вариативной части МДК 07. 01**  Организация обслуживания за барной стойкой;  **В результате освоения вариативной части МДК 07. 02**  Организация ресторанного обслуживания, обучающийся должен:  иметь практический опыт:  обслуживания в барах, буфетах  подготовки бара, буфета к обслуживанию;  встречи гостей бара и приема заказа;  обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;  приготовления и подачи горячих напитков;  приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;  приготовления и подачи простых закусок;  принятия и оформления платежей;  оформления отчетно-финансовых документов;  подготовки бара, буфета к закрытию;  подготовки к обслуживанию выездного мероприятия  **должен уметь:**  подготавливать бар, буфет к обслуживанию;  обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;  принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и  продукции бара, буфета;  готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли,  используя необходимые методы приготовления и оформления;  эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с  соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;  готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;  соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;  производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;  осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;  оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;  соблюдать правила профессионального этикета;  соблюдать правила личной гигиены;  **Знать:**  виды и классификации баров;  планировочные решения баров, буфетов;  материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;  правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;  характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;  правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете;  технологию приготовления смешанных и горячих напитков;  технологию приготовления простых закусок;  правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;  сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;  правила личной подготовки бармена к обслуживанию;  правила охраны труда;  правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.  **Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд**  **Иметь практический опыт:**  И разработки ассортимента национальных блюд;  организации технологического процесса приготовления национальных блюд;  подготовки сырья для приготовления национальных блюд;  приготовления национальных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервировки и оформления национальных блюд ;  контроля качества и безопасности готовой продукции;  разработки ассортимента диетических и лечебных блюд;  организации технологического процесса приготовления диетических и лечебных блюд;  подготовки сырья для приготовления диетических и лечебных блюд;  приготовления диетических и лечебных блюд, используя различные технологии выбирать различные, оборудование и инвентарь.  **Уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов для национальных блюд;  выбирать различные способы и приемы приготовления национальных блюд;  проводить расчеты по формулам;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем технологическим оборудованием;  выбирать варианты оформления национальных блюд;  принимать организационные решения по процессам приготовления национальных блюд;  выбирать способы сервировки и подачи национальных блюд;  оценивать качество и безопасность готовой продукции;  оформлять документацию;  органолептически оценивать качество продуктов для диетических и лечебных блюд;  выбирать различные способы и приемы приготовления диетических и лечебных блюд;  проводить расчеты по формулам;-  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем технологическим оборудованием;  выбирать варианты оформления диетических и лечебных блюд;  принимать организационные решения по процессам приготовления диетических и лечебных блюд;  выбирать способы сервировки и подачи диетических и лечебных блюд;  оценивать качество и безопасность готовой продукции;  оформлять документацию  **Знать:**  Основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтики, Западной Европы и Восточной Азии;  -основные способы, методы, приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;  - основные виды посуды, инвентаря, оборудования;  -ассортимент традиционных национальных блюд;  -особенности технологии и подачи национальных блюд;  -основные критерии оценки качества готовых национальных блюд;  -варианты сервировки, оформления и способы подачи национальных блюд;  -основные способы, методы, приемы, режимы механической и тепловойкулинарной обработки, применяемые в технологии диетических и лечебных блюд;  -основные виды посуды, инвентаря, оборудования;  -ассортимент традиционных диетических и лечебных блюд;  -особенности технологии и подачи диетических и лечебных блюд;  - основные критерии оценки качества готовых диетических и лечебных блюд;  -варианты сервировки, оформления и способы подачи диетических и лечебных блюд. | | |  | |  | | [ОК.1 - 9](http://base.garant.ru/70706902/#block_511)  [ПК 1.1 - 1.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5211)  [ПК 2.1 - 2.3](http://base.garant.ru/70706902/#block_5221)  ДПК 2.4  [ПК 3.1 -3.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5231)  ДПК 3.5  [ПК 4.1 - 4.4](http://base.garant.ru/70706902/#block_5241)  ДПК 4.5  [ПК 5.1 - 5.2](http://base.garant.ru/70706902/#block_5251)  [ПК 6.1 - 6.5](http://base.garant.ru/70706902/#block_5261), ДПК 6.6  ПК.07.01  ПК.07.02  ПК.08.01  ПК.08.02 | |  | |

**4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

ГПОУ МПТ для реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности. ГПОУ МПТ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Техникум ежегодно обновляет ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО.

Финансирование реализации ППССЗ осуществляется в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

**4.1 Условия, обеспечивающие развитие воспитания и социализации обучающихся**

В техникуме созданы условия для формирования социокультурной среды, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включающие развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов; обеспечивающие развитие общих компетенций обучающихся.

В техникуме активно действует орган студенческого самоуправления - студенческий совет. Обучающихся, принимающих участие в деятельности студенческого совета, объединяет стремление к совместной деятельности, поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения поставленных задач. Работа в коллективе и команде является отличным стимулом для их профессионального и личностного развития.

Для формирования общих компетенций используется потенциал воспитательной работы техникума.

Социально-значимая деятельность обучающихся техникума осуществляется через:

участие в волонтерском движении;

участие в областных и городских акциях;

сотрудничество с городским Управлением спорта и молодежной политики;

сотрудничество с Центром занятости города.

Обучающиеся принимают участие в конференциях, форумах, предметных декадах, днях открытых дверей, конкурсах различного уровня. Также развита волонтерская деятельность посредством участия в городских, областных, всероссийских волонтерских программах.

Внеурочные воспитательные мероприятия (классные часы, экскурсии, спортивно-массовые мероприятия), направленные на подготовку специалистов проводятся в соответствии с планами воспитательной работы техникума и учебных групп в частности.

**4.2. Использование образовательных технологий**

В целях реализации компетентностного подхода втехникумеприменяется использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

На всех этапах образовательной деятельности преподавателями применяются технологии: проектные, портфолио достижений, деятельностные, модульного и блочно-модульного обучения, развития критического мышления, модернизации и взаимодействия, личностно-ориентированные, развивающие обучение, уровневой дифференциации, информационно-коммуникационные: в ходе усвоения знаний – электронные обучающие ресурсы, для формирования умений и контроля знаний электронные тестовые системы, симуляторы, электронные консультационные системы (Консультант+), а так же графическая программа Компас и для реализации системно-деятельностного подхода в образовательном процессе используются активные формы проведения занятий: занятия с применением активных методов обучения, имитационное моделирование, анализ производственных ситуаций (кейс-метод) и т.п., что в сочетании с внеаудиторной работой позволяет обучающимся освоить общие и профессиональные компетенции

**4.3. Кадровое обеспечение ППССЗ**

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться 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 учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**4.4. Учебно-методическое обеспечение**

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Техникум обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы техникума объединены в локальную сеть, со всех учебных компьютеров имеется выход в Интернет. В читальных залах обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. В компьютерных классах имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет, имеет выход в ЭБС Znanium.com. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

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

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Кабинеты в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Социально-экономических дисциплин:

Иностранных языков;

Математики;

Информатики;

Информационных технологий в профессиональной деятельности;

Экологических основ природопользования;

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

Химии;

Метрологии и стандартизации;

Микробиологии, санитарии и гигиены;

Учебный кулинарный цех;

Учебный кондитерский цех;

Спортивный комплекс:

Спортивный зал;

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

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

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

Актовый зал.

Характеристика кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений техникума, используемых для организации учебного процесса по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, приведена в рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий образовательная организация обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ППССЗ осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

**5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ Программы подготовки специалистов среднего звена**

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям разрабатываются профессиональной образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

оценка уровня освоения дисциплин, модулей;

оценка уровня сформированности компетенций обучающихся.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением по организации и проведению промежуточной аттестации обучающихся, Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости обучающихся.

**5.1. Организация текущего контроля успеваемости**

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, систематически осуществляемую на протяжении семестра. Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом подготовки.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий.

Текущий контроль обеспечивает для студентов стимулирование систематической, самостоятельной и творческой учебной деятельности; контроль и самоконтроль учебных достижений и их регулярную и объективную оценку; рациональное и равномерное распределение учебной нагрузки в течение семестра; воспитание ответственности за результаты своего учебного труда. Текущий контроль обеспечивает для преподавателей повышение эффективности различных форм учебных занятий; разработку необходимых учебно-методических материалов для учебных занятий и самостоятельной работы студентов; непрерывное управление учебным процессом; объективность оценки учебных достижений обучающихся и своего собственного труда.

Формами текущего контроля являются:

- контроль на уровне отделения СПО;

- на учебных занятиях (контрольная работа, тестирование, опрос, компьютерное тестирование и т.д.);

Текущий контроль знаний студентов представляет собой:

-устный опрос (групповой или индивидуальный);

-проверку выполнения письменных заданий;

-проведение контрольных работ;

-тестирование (письменное или компьютерное);

-контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

При осуществлении текущего контроля преподаватель оценивает знания студентов согласно рейтинговой или иной системе оценки текущих знаний, которые учитывает при проведении промежуточной аттестации, а так же, помимо перечисленных в предыдущем абзаце форм, фиксирует посещение студентом занятий.

**5.2. Организация промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и может завершать изучение отдельной дисциплины, ее раздела, МДК, ПМ.

Цель осуществления промежуточной аттестации – установить степень соответствия достигнутых обучающимися промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций), планировавшимся при разработке ППССЗ результатам.

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

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

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

-оценка уровня освоения дисциплин;

-оценка компетенций обучающихся.

Контроль осуществляется с помощью определенных форм:

- зачет/дифференцированный зачет;

- экзамен/ экзамен квалификационный;

- курсовой проект (курсовая работа).

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения.

При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен квалификационный - проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС. Экзамен квалификационный проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.Экзамен квалификационный проставляется после освоения обучающимся компетенций при изучении теоретического материала по модулю и прохождения практик. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»,с оценкой по пятибалльной шкале.

**5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

6.Организация работы структурного подразделения;

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

8. Организация процесса приготовления и приготовление национальных, лечебных и диетических блюд.

**Видом государственной итоговой аттестации** выпускников специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является выпускная квалификационная работа (ВКР) – дипломная работа.

**Формой государственной итоговой аттестации** по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением об организации выполнения выпукной квалификационной работы, Программой государственной итоговой аттестации (ГИА) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) содержит формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается ПОО, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питанияразработана в соответствии:

- с порядком проведения итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования, утвержденного федеральным органомисполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики инормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии состатьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки РФ № 968 от 16.08.2013 г.);

- с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384;

- с письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций»;

- с календарным учебным графиком;

- с Уставом Государственного профессионального образовательного учреждения «Мариинский политехнический техникум».

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 прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником может быть предоставлено портфолио студента, содержащее информацию о ранее достигнутых результатах, отчеты, дополнительные сертификаты, свидетельства, дипломы олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной и преддипломной практики и т.п.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями техникума совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседании ПЦК специальности. Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами, а также назначение руководителей оформляется приказом директора техникума.

Структура и содержание выпускной квалификационной работы определяются в зависимости от профиля специальности, требований профессиональных образовательных организаций и, как правило, включают в себя: расчетно-пояснительную записку, состоящую из: титульного листа; содержания; введения; основной части; заключения; списка использованных источников; приложений (при необходимости).

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

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

Результаты защиты ВКР определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК [3].

При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия [8].

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

соответствовать разработанному заданию;

включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;

продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы[8].

Основными критериями при определении оценки выполнения ВКР студентом для **Руководителя ВКР** являются:

- качество содержания пояснительной записки (соответствие состава и объема выполненной ВКР заданию, положительные стороны, недостатки в ВКР, соответствие оформления ВКР требованиям нормативной документации);

- овладение общими и профессиональными компетенциями, теоретическая и практическая подготовленность студента (уровень знаний общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, использование полученных ранее знаний, умений, практического опыта, владение решением производственных ситуаций);

- наличие в работе самостоятельных оригинальных решений;

- отношение дипломника к работе в период подготовки дипломной работы (выполнение работы в соответствие с графиком дипломной работы, уровень самостоятельности проработки технологической части работы);

- практическая ценность работы в целом или его отдельных частей для предприятия (вклад выпускника в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению) [8, 9].

Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

Оценка общих и профессиональных компетенций обучающихся по результатам выполнения ВКР проводится на основании анализа дихотомических оценок «владеет» или «не владеет», сделанных в отзыве руководителем ВКР по основным показателям оценки результата (ППССЗ) выполнения ВКР.

Основными критериями при определении оценки выполнения ВКР студентом для **Рецензента ВКР** являются:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;

- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;

- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;

- общую оценку качества выполнения ВКР [8, 9].

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты работы.

Внешнее рецензирование проводится по пятибалльной системе.

**Критериями** при определении оценки для **государственной экзаменационной комиссии** по защите ВКР являются [8]:

- качество устного доклада выпускника;

- глубина и точность ответов на вопросы ГЭК, позволяющие определить степень овладения общими и профессиональными компетенциями;

уровень теоретической и практической подготовки; степень свободного владения материалом ВКР;

- качество, практическая ценность и значимость выполненной работы (выполнение пояснительной записки в полном объеме в соответствии с заданием, изложение материала технологически грамотное, последовательное, логичное, с соответствующими выводами и обоснованными расчетами, предложениями, имеет актуальность, новизну и практическую значимость; выполнение с использованием современных пакетов компьютерных программ, информационных технологий и информационных ресурсов; качество разработки чертежей соответствует заданию, оформление - соответствует требованиям ЕСТД, ЕСКД, стандарта предприятия);

- отзыв и оценка руководителя ВКР;

- рецензия и оценка рецензента ВКР;

- средний балл по итогам промежуточной аттестации за весь период обучения.

**Итоговая оценка** дипломной работы производиться по взвешенной совокупности оценок по приведенным выше критериям с учетом их значимости в зависимости от темы и содержания работы, а также с учетом качества разработки и оформления материала, и на основании инструментария оценивания отдельных частей ВКР и защиты ВКР.

При этом экспертам качества подготовки выпускника (руководителям, рецензентам, членам ГЭК) следует принимать во внимание следующие соображения:

- дипломная работа– это квалификационная работа, а не полностью самостоятельная разработка специалиста – техника-технолога по 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- задания надипломная работа выдаются по темам, разработка которых уже ведется на предприятиях, принципиальные решения, как правило, уже выбраны и сформулированы;

В тех случаях, когда защита ВКР признается неудовлетворительной, комиссия решает, может ли студент представить к повторной защите ту же работу после устранения недостатков, или в противном случае предлагает разработать новую тему.

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

Тематика дипломных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий.

2. Разработка ассортимента и организация производства кафе с организацией детского отдыха на 80 посадочных мест

3. Совершенствование технологии и расширение ассортимента фаршированных блюд из птицы.

4. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд итальянской кухни.

5. Совершенствование технологии и расширение ассортимента бутербродов для проведения банкетов-фуршетов.

6. Совершенствование технологии и расширение ассортимента соусов.

7. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд японской кухни.

8. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясных продуктов в ресторане кавказской кухни.

9. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд китайской кухни.

10. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясных продуктов в ресторане кавказской кухни.

11. Организация технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета.

12. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из нерыбных продуктов моря.

13. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, и кролика для сложных блюд в кафе.

14. Организация технологического процесса приготовления сложных соусов в ресторане.

15. Совершенствование технологии и расширение ассортимента банкетных блюд из рыбы.

18. Совершенствование технологии и расширение ассортимента супов-пюре и супов- кремов.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации студентов.

Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Данная цель коренным образом меняет подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи.

Программа ГИА ежегодно разрабатывается и утверждается педагогическим советом с участием председателей ГЭК, тематика дипломных проектов согласовывается с ведущими работодателями (Приложение 3).

Обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план, проходят итоговую аттестацию, при получении среднего профессионального образования по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам среднего профессионального образования указанные обучающиеся проходят государственную итоговую аттестацию.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования.

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

|  |
| --- |
| Приложение 1. Обоснование распределения объема часов вариативной части между учебными циклами ППССЗ |
| Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик |
| Приложение 3. Документация государственной итоговой аттестации |
| Приложение 4. Фонды оценочных средств |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | |  | |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |

**Обоснование распределения объема вариативной части между учебными циклами ППСС3**

Приложение 3

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту** | **Максимальная учебная нагрузка, час** | В том числе часов обязательных учебных занятий | Краткое обоснование необходимости введения вариативной части дисциплин профессиональных модулей (увеличения объема обязательной части цикла) |
| ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | **45** | **30** | Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части, в  соответствии-с запросами работодателей и на основании анализа регионального рынка труда, возможностями продолжения образования, спецификой деятельности техникума |
| ОП | Общепрофессиональные дисциплины | **286** | **192** | Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части, в  соответствии-с запросами работодателей и на основании анализа регионального рынка труда, возможностями продолжения образования, спецификой деятельности техникума |
| ПМ | Профессиональные модули | **965** | **642** | Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части, в  соответствии-с запросами работодателей и на основании анализа регионального рынка труда, возможностями продолжения образования, спецификой деятельности техникума |
|  |  | **1296** | **864** |  |

**Распределение объема часов вариативной части между циклами ППССЗ**

Специальность **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту** | **Всего максимальн ой учебной нагрузки обучающего ся, час.** | **Обязатель**  **ная**  **учебная**  **нагрузка,**  **час.** | **Документ,**  **подтверждающий**  **обоснованность**  **вариативной**  **части** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПП | Профессиональная подготовка |  |  |  |
| ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально- экономический цикл |  |  |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии  В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы философии»:  **уметь:**  Выполнять алгоритм комментирования филосовского высказывания своими словами;  - выражать отношение к высказанному, пояснять свою точку зрения;  - дополнять высказывания, если нужно;  - делать вывод из филосовских определений и учений;  - оценивать филосовкие учения с моральной точки зрения.  **знать:**  - основные понятия на уровне развернутых определений с указанием основных признаков « общество», « общественный прогресс»;;  - позиции, взгляды филосовов, мыслителей;  -основные философические учения: античная философия, средневековая христианская философия. | 15 | 10 | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
| ОГСЭ.02 | История  ориентироваться в назначение международных организаций и основные направления их деятельности;  **знать:**  понимать взаимосвязь учебного предмета с особенностями профессии и профессиональной деятельности | 15 | 10 | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык  **уметь:**  - осуществлять поиск информации по заданным темам;  - работать со справочно-информационной литературой;  - осуществлять поиск информации в различных поисковых системах, в том числе на иностранном языке;  - применять языковые клише при переводе документации в профессиональной деятельности.  **знать:**  - профессиональную терминологию, необходимую для чтения и перевода технической документации. | 15 | 10 | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 1251 | 834 |  |
| ОП.ОО | Общепрофессиональная подготовка |  |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
| ОП.01 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»:  **Уметь:**  -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  - выявлять основные пищевые инфекции;  - выполнять операции по устранению загрязнений в пищевой промышленности;  **знать:**  - устройство микроскопа и правила работы с ним |  |  |
| ОП.03 | Часы вариативной части направлены на углубление и расширение следующих компетенций:  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Организация хранения и контроль запасов сырья  уметь:   * классифицировать тару; * определять причины возникновения брака,   знать:  дефекты и брак  продовольственных товаров;   * основы стандартизации и сертификации товаров; * понятие и основные принципы товародвижения;   -организацию тарного хозяйства. | 36 |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
| ОП.04 | Часы вариативной части направлены на углубление и расширение следующих компетенций.  ОК 05. Использовать информационно­коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «**Информационные технологии в профессиональной деятельности»:**  **уметь**:   * работать с текстовыми и табличными процессорами; * читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; * создавать презентации;   **знать**:   * назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; * технологию поиска информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;   основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия. | 80 |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
| ОП.05 | Часы вариативной части направлены на углубление и расширение следующих компетенций.  ОК 05. Использовать информационно­коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «**Метрологии и стандартизации»:**  **умений:**  -применять контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции и метрологического обеспечения продукции и технологических процессов ее из­готовления;  - технологию разработки и аттестации методик выполнения измерений, ис­пытаний и контроля  - методы и средства поверки (калибровки) и юстировки средств измерения, правила проведения метрологической и нормативной экспертизы документации;  **Знаний:**  законодательные и нормативные правовые акты, методические материа­лы по метрологии, стандартизации, сертификации и управлению качеством; основы технического регулирования; основные закономерности измерений, влияние качества измерений на ка­чество конечных результатов метрологической деятельности, методов и средств обеспечения единства измерений; методы и средства поверки (калибровки) средств измерений, методики выполнения измерений; физические основы измерений, систему воспроизведения единиц физиче­ских величин и передачи размера средствами измерений; способы оценки точности (неопределенности) измерений и испытаний и достоверности контроля; порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации; системы качества, порядок их разработки, сертификации, внедрения и проведения аудита. | 50 |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
| ОП.06 | Часы вариативной части направлены на углубление и расширение следующих компетенций.  ОК 05. Использовать информационно­коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «**Правовые основы профессиональной деятельности»:**  **Уметь:**  использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность в области образования в профессиональной деятельности;  - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;  - осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством;  - определить организационно-правовую форму организации;  - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.  **Знать:**  - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;  - понятие и основы правового регулирования в области образования;  -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;  -понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;  -виды административных правонарушений и административной ответственности;  - порядок оплаты труда;  -нормы защиты нарушенных прав в судебном порядке разрешения споров.  понимать взаимосвязь учебного предмета с особенностями профессии и профессиональной деятельности. | 20 |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
| ОП.07 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Основы экономики, менеджмента и маркетинга  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  **уметь.**  - составлять современную структуру ПОП  -использовать методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания.  - координировать работу бригады поваров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания .  -управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде;  -управлять собой, руководить процессом управления во времени, в пространстве, общении, деловом мире.  -использовать технологии маркетинговых исследований в организациях питания;  -составлять схемы проведения маркетингового исследования отрасли питания;  **знать:**  - современную структуру ПОП;  - современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания;  - методы деловых коммуникаций и публичных выступлений в процессе работы на производстве.  - принципы информационного обеспечения на производстве;  -теорию конфликтологии малой группы на предприятии ПОП  - технику наставничества и обучения на рабочем месте.  -методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания  - технологии маркетинговых исследований в организациях питания;  -товарную политику предприятий общественного питания:  -принципы и приемы презентации продукции ПОП и услуг ПОП | 50 |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
| ПМ | **Профессиональные модули** |  |  |  |
| ПМ.01 | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**  В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по модулю **иметь практический опыт**:  - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса диких животных;  - расчета массы полуфабрикатов из мяса диких животных.  **Уметь:**   органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса диких животных;  - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных;  - 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 диких животных.  **Знать:**  -ассортимент полуфабрикатов из мяса диких животных;  - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;  - Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов | 80 |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
| ПМ.02 | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**  В результате освоения вариативной части МДК 02. 01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  разработки ассортимента сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;  организации технологического процесса приготовления сложных холодных из нерыбного водного сырья;  приготовления сложных холодных из нерыбного водного сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервировки и оформления легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;;  декорирования блюд сложными холодными соусами;  контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья.  **уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных из нерыбного водного сырья;  оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;  **знать:**  ассортимент сложных блюд из нерыбного водного сырья;  классификацию нерыбного водного сырья, условия хранения и требования к качеству различных видов сырья;  методы организации производства сложных блюд из нерыбного водного сырья;  технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из нерыбного водного сырья;  варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;  методы сервировки, способы и температура подачи, блюд из нерыбного водного сырья;  варианты оформления блюд из нерыбного водного сырья  варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;  технику приготовления украшений для сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья. | 178 |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
| ПМ.03 | ***В результате освоения вариативной части МДК 03. 01* Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции профессионального модуля** обучающийся должен:  иметь **практический опыт:**  разработки ассортимента сложных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.  **уметь:**  -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;  -проводить расчеты по формулам;  -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  -выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.  **знать:**  -ассортимент сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;  -классификацию зерна, крупы и макаронных изделий, условия хранения и требования к качеству различных видов сырья;  -методы организации производства сложных блюд из к|)уп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;   * требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; * методы и варианты комбинирования различных способов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; * технологию приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; * технологию приготовления специальных гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; * органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; * требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;   методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения | 180 |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
| ПМ.04 | ***В результате освоения вариативной части МДК 04. 01* Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий профессионального модуля** обучающийся должен:  **иметь практический опыт**:   * применения отделочных материалов нового поколения: помады, глазури, кремы, посыпки для оформления тортов и пирожных.   уметь:   * использовать отделочные материалы нового поколения: помады, глазури, кремы, посыпки для оформления тортов и пирожных; * составлять технологические карты   **знать:**   * требования к качеству отделочных материалов для оформления тортов и пирожных;   ассортимент фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. | 96 |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
| ПМ.05 | ***В результате освоения вариативной части МДК 05. 01***  **Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**обучающийся должен:  **иметь практический опыт**: - оценивать качество и безопасность поступающего сырья; - оценивать качество и безопасность полуфабрикатов; - последовательно выполнять технологические операции при приготовлении холодных десертов; - последовательно выполнять технологические операции при приготовлении горячих десертов.  **Уметь:** - органолептически оценивать качество поступающего сырья; - органолептически оценивать качество полуфабрикатов;  - принимать решение по сохранению последовательности технологических операций приприготовление сложных холодных и горячих десертов; - подбирать и расставлять технологические оборудование согласно последовательности технологических операций.  **Знать:** - товароведную характеристику сырья; - последовательность технологических операций; - требования к безопасности хранения сырья и полуфабрикатов;  - последовательность технологических операций при приготовлении сложных холодных десертов; - последовательность технологических операций при приготовлении горячих десертов;  - характеристику операций при приготовлении холодных десертов; - характеристику операций при приготовлении горячих десертов. | 50 |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
| ПМ.06 | ***В результате освоения вариативной части МДК 06. 01* Управление структурным подразделением профессионального модуля** обучающийся должен:  иметь практический опыт:   * определять потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания в организациях ОП; * использования технического оборудования по назначению в организациях ОП; * оформлять документально хозяйственные операции в соответствии с требованиями ПБУ;   уметь:   * организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;   определять вид технического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатацию его по назначению, с учетом установленных требования;   * использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;   знать:   * классификацию оборудования, назначение, правила безопасного эксплуатирования; * классификацию услуг общественного питания, этапы процесса обслуживания; * основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; * особенности ценообразования в общественном питании;   нормативно-правовую базу бухгалтерского учета. | 100 |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
| ПМ.07 | ***В результате освоения вариативной части МДК 07. 01***  Организация обслуживания за барной стойкой;  ***В результате освоения вариативной части МДК 07. 02***  Организация ресторанного обслуживания, обучающийся должен:  иметь практический опыт:  **обслуживания в барах, буфетах**  подготовки бара, буфета к обслуживанию;  встречи гостей бара и приема заказа;  -обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;  приготовления и подачи горячих напитков;  приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;  приготовления и подачи простых закусок;  принятия и оформления платежей;  оформления отчетно-финансовых документов;  подготовки бара, буфета к закрытию;  подготовки к обслуживанию выездного мероприятия  **должен уметь:**  подготавливать бар, буфет к обслуживанию;  обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и  безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном  режиме и на различных массовых  банкетных мероприятиях, в том числе выездных;  принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и  продукции бара, буфета;  готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли,  используя необходимые методы приготовления и оформления;  эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с  соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;  готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу  приготовления;  соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в  баре, буфете;  производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести  кассовую документацию;  осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;  оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;  соблюдать правила профессионального этикета;  соблюдать правила личной гигиены;  **Знать:**  -виды и классификации баров;  планировочные решения баров, буфетов;  материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;  правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;  характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;  правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете;  технологию приготовления смешанных и горячих напитков;  технологию приготовления простых закусок;  правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;  сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;  правила личной подготовки бармена к обслуживанию;  правила охраны труда;  правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии  бармена, буфетчика с гостями. |  |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
| ПМ.08 | **Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд**  **Иметь практический опыт:**  Разработки ассортимента национальных блюд;  Организация технологического процесса приготовления национальных блюд;  Подготовка сырья для приготовления национальных блюд;  Приготовление национальных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления национальных блюд;  Контроля качества и безопасности готовой продукции.  **Уметь:**  Органолептически оценивать качество продуктов для национальных блюд, выбирать различные способы и приемы национальных блюд;  Производить расчеты по формулам;  Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем , технологическим оборудование;  Выбирать варианты оформления национальных блюд;  Принимать организаторские решения по процессам приготовления национальных блюд;  Выбирать способы сервировки и подачи национальных блюд;  Оценивать качество и безопасность готовой продукции;  Оформлять документацию;  **Знать:**  Основные виды сырья, используемого в кухне народов стран СНГ, Балтики, Западной Европы и Восточной Азии;  Основные способы, методы, приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;  Основные виды посуды, инвентаря, оборудования;  Ассортимент традиционных национальных блюд; основные критерии оценки качества готовых национальных блюд;  Основные критерии оценки качества готовых национальных блюд;  Варианты сервировки, оформления и способы подачи национальных блюд.  **Иметь практический опыт:**  Разработки ассортимента диетических и лечебных блюд; организация технологического процесса приготовления диетических и лечебных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  Сервировки и оформления диетических и лечебных блюд; контроля качества и безопасности готовой продукции.  **Уметь:**  Органолептически оценивать качество продуктов для диетических и лечебных блюд;  Проводить расчеты по формулам;  Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  Выбирать варианты оформления диетических и лечебных блюд;  Оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию.  **Знать:**  Основные способы, методы, приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии диетических и лечебных блюд; основные виды посуды, инвентаря, оборудования;  Ассортимент традиционных и лечебных блюд;  Основные критерии оценки качества готовых диетических и лечебных блюд;  Варианты сервировки, оформления и способы подачи диетических и лечебных блюд. |  |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональн ый стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 ноября 2017 г.  Протокол заседания с работодателями  № 7  от 24.03.2017 |
|  | | | | |

**Приложение 2**

**Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик**

|  |  |
| --- | --- |
| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ЕН | МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП | Общепрофессиональные дисциплины |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.02 | Физиология питания |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.08 | Охрана труда |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |
| ПМ | ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| УП.01.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПП.01.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции |
| УП.02.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |
| ПП.02.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции |
| УП.03.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| ПП.03.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| УП.04.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПП.04.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов |
| УП.05.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |
| ПП.05.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации. |
| УП.06.01 | Организация работы структурного подразделения |
| ПП.06.01 | Организация работы структурного подразделения |
| МДК.07.01 | Организация обслуживания за барной стойкой |
| МДК.07.02 | Организация ресторанного обслуживания |
| УП.07.01 | Организация обслуживания за барной стойкой и ресторанного обслуживания |
| ПП.07.01 | Организация обслуживания за барной стойкой и ресторанного обслуживания |
| МДК.08.01 | Технология приготовления национальных блюд |
| МДК.08.02 | Технология приготовления диетических и лечебных блюд |
| УП.08.01 | Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд |

**Приложение 3**

|  |
| --- |
| **Документация государственной итоговой аттестации** |
|  |
| 1.Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) |

2.Требования к выпускным квалификационным работам

3.Критерии оценки знаний при выполнении и защите выпускной квалификационной работы

**Приложение 4**

**Фонды оценочных средств**

|  |  |
| --- | --- |
| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ЕН | Математический и общий естественнонаучный цикл |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП | Общепрофессиональные дисциплины |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.02 | Физиология питания |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.08 | Охрана труда |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |
| ПМ | Профессиональные модули |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| УП.01.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПП.01.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции |
| УП.02.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |
| ПП.02.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции |
| УП.03.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| ПП.03.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| УП.04.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПП.04.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов |
| УП.05.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |
| ПП.05.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации. |
| УП.06.01 | Организация работы структурного подразделения |
| ПП.06.01 | Организация работы структурного подразделения |
| МДК.07.01 | Организация обслуживания за барной стойкой |
| МДК.07.02 | Организация ресторанного обслуживания |
| УП.07.01 | Организация обслуживания за барной стойкой и ресторанного обслуживания |
| ПП.07.01 | Организация обслуживания за барной стойкой и ресторанного обслуживания |
| МДК.08.01 | Технология приготовления национальных блюд |
| МДК.08.02 | Технология приготовления диетических и лечебных блюд |
| УП.08.01 | Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд |

Департамент образования и науки

Кемеровской области

Государственное профессиональное

образовательное учреждение

«Мариинский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ МПТ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Н. Кожемяко

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ

СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

19.02.10 Технология продукции общественного питания

укрупненная группа специальностей

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Базовая подготовка

Форма обучения: очная

Квалификация – техник - технолог

2017

Рассмотрено на заседании предметной Утверждено на заседании

( цикловой)комиссии профессиональной методического совета

подготовки биотехнологических ГПОУ МПТ

специальностей

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись председателя ПЦК) (подпись председателя методического совета)

Протокол № \_\_\_1\_\_ Протокол № \_\_\_\_\_

От «\_30\_\_\_» \_\_\_\_\_08\_\_ 2017\_\_ г. От «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_ г.

Протокол № \_\_\_\_\_ Протокол № \_\_\_\_\_

От «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_ г. От «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_ г.

Протокол № \_\_\_\_\_ Протокол № \_\_\_\_\_

От «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_ г. От «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_ г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного МО и Н РФ от 22 апреля 2014 г. № 384

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Мариинский политехнический техникум»

Разработчики: Л.Н.Никитенко, преподаватель ГПОУ МПТ.

Согласовано:

Рабочая программа профессионального модуля согласована с работодателями:

Индивидуальный предприниматель

Кафе « Купец» Шило И.П.

Индивидуальный предприниматель

кафе « Милана»Ханагян Э.Х.