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

по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

укрупненная группа профессий

19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии

Базовая подготовка

Форма обучения: очная

Квалификация – техник-технолог

2018

Рассмотрена на заседании Утверждена на заседании

цикловой методической комиссии методического совета профессиональной подготовки ГПОУ МПТ

биотехнологических специальностей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись председателя ПЦК)

\_\_\_\_\_\_\_ (подпись председателя МС)

Протокол № 1 Протокол № 1

от « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 8 г.

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

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

Утверждена методическим советом ГПОУ МПТ

\_\_\_\_\_\_\_(подпись председателя методического совета)

Протокол № 1

От «30» августа 201 6 г.

Протокол № \_\_\_\_

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

Протокол № \_\_\_\_

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

Протокол № \_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись председателя ПЦК)

Протокол № 1 Протокол № 1

от «30» августа 2018 г. от «30» августа 2016 г.

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

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

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

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

Программа подготовки разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

19.02.10. Технология продукции общественного питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***(код) (наименование профессии)***

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

Разработчик: Никитенко Л.Н., преподаватель

Рецензенты:

Программа подготовки специалистов среднего звена согласована с работодателями

Индивидуальный предприниматель

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Общие положения | 4 |
| 1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) | 4 |
| 1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ | 6 |
| 1.3. Цель разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 6 |
| 1.4. Характеристика ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 6 |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ | 12 |
| 2.1. Область профессиональной деятельности | 12 |
| 2.2.Объекты профессиональной деятельности выпускников | 12 |
| 2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции | 12 |
| 2.4 Учебная и производственная практики | 15 |
| 2.5. Специальные условия для получения СПО обучающимися с ограниченными возможностями здоровья | 16 |
| 2.6 Перспективы трудоустройства выпускников | 17 |
| 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса | 17 |
| 3.1. Базисный учебный план | 17 |
| 3.2. Календарный учебный график | 22 |
| 3.3 Учебный план ППССЗ | 22 |
| 4. Структура и содержание ППССЗ по сПециальности 19.02.10 Технология ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ | 41 |
| 5. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации ППССЗ | 78 |
| 5.1 Перечень кабинетов, лабораторий. | 78 |
| 5.2 Характеристика кабинетов, лабораторий, используемых для организации учебного процесса по ППССЗ | 79 |
| 5.3. Учебно-методическое обеспечение программы | 82 |
| 5.4. Рекомендации по использованию образовательных технологий | 102 |
| 6. Оценка результатов освоения ППССЗ | 103 |
| 6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся | 103 |
| 6.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников | 103 |
| 7. Кадровое обеспечение программы | 110 |
| Приложения | 111 |
| Приложение 1. Календарный учебный график |  |
| Приложение 2. Учебный план ППССЗ |  |
| Приложение 3. Обоснование распределения объема часов вариативной части между учебными циклами ППССЗ |  |
| Приложение 4. Кадровое обеспечение программы |  |
| Приложение 5. Конкретные формы, процедура текущего контроля успеваемости |  |
| Приложение 6. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик |  |
| Приложение 7. Программа государственной итоговой аттестации |  |
| Приложение 8. Фонд оценочных средств |  |
| Приложение 9. Аннотации к учебным дисциплинам, модулям |  |
| Приложение 10.Программы УУД, ВСО, КР |  |

**1ОБЩИЕ 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 № 452 от 07.05.2014г., зарегистрировано в Минюсте России 25 июля 2014 г. N 33283 и 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 07.05.2014 № 452.
* 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)»;

- Приложение к письму Министерства образования и науки РФ от 28 августа 2015 г. № АК-256/05.( Методические рекомендации по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ) ( от 28.08.15, № протокола от 30.09.2017г) ;

- Положение об организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ Приказ № 9 ( от 22.01.16, № протокола от 30.09.2017г) ;;

- Договор о сетевой форме реализации образовательной программы № 22( от 04.09.17, № протокола от 30.09.2017г) ;;

- График выполнения лабораторных работ –дисциплина ОП.01Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ( от 04.09.17, № протокола от 30.09.2017г) ;

- Официант/бармен:Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 910н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40269;

- Повар: Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар»;

--ФГОС среднего общего образования, утвержденный приказом Минобразования РФ от 17.05.2012 № 413)».

* Устав ГПОУ «Мариинский политехнический техникум»»
* Локальные нормативные акты техникума.

**Список сокращений**

* ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего
* профессионального образования
* ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
* ОПД – общепрофессиональная дисциплина
* ПМ – профессиональный модуль
* МДК – междисциплинарный курс
* УД – учебная дисциплина
* ПК – профессиональная компетенция
* ОК – общая компетенция
* ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена

**1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ**

Сроки получения СПО по ППССЗ 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.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава модулей и/или содержания рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики, методических материалов при условии изменений в системе регионального рынка труда, требований работодателей для обеспечения качества подготовки специалистов.

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 | 6480  81 нед | 4320 |  |
| ОП | ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 2106 | 1401 |  |
| СО | Среднее общее образование | 2106 | 1404 |  |
| БД | Базовые дисциплины | 1487 | 1089 |  |
| ПД | Профильные дисциплины | 370 | 280 | 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 |
| ПОО | Предлагаемые ОО | 249 | 75 | 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 |
| 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 |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | наименование дисциплин, профессиональных модулей | Максимальная  нагрузка |  | Обязательная  нагрузка, в том числе лабораторные работы | |
| 1 | **БД Базовые дисциплины** | **1487** |  | **1049** |  |
| 2 | **ОУД.01 Русский язык** | **100** |  | **78** |  |
| 3 | **ОУД.01 Литература** | **153** |  | **117** |  |
| 4 | **ОУД.02 Иностранный язык** | **159** |  | **117** | 117 |
| 5 | **ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия** | **221** |  | **156** |  |
| 6 | **ОУД.04 История** | **163** |  | **117** |  |
| 7 | **ОУД. 05 Физическая культура** | **234** |  | **117** | 117 |
| 8 | **ОУД.06 БЖД** | **96** |  | **70** |  |
| 9 | **ОУД. 08 Физика** | **133** |  | **97** |  |
| 10 | **ОУД. 10 Обществознание** | **88** |  | **72** |  |
| 11 | **ОУД. 16 География** | **96** |  | **72** |  |
| 12 | **ОУД. 17 Экология** | **44** |  | **36** | 8 |
|  | **ПД Профильные дисциплины** | **370** |  | **280** |  |
| 13 | **ОУД.07 Информатика** | **140** |  | **100** | 58 |
| 14 | **ОУД.09 Химия** | **142** |  | **108** | 34 |
| 15 | **ОУД.15 Биология** | **88** |  | **72** | 18 |
|  | **ПОО Предлагаемые ОО** | **249** |  | **75** |  |
|  | **ОУД.14 Астрономия** | **44** |  | **36** | 8 |
| 16 | **УД.01 Технология проектной деятельности ( Введение в специальность)** | **55** |  | **39** |  |
| 17 | **ПОО.03 Выполнение индивидуального проекта( защита по окончании изучения дисциплины)** | **150** |  |  |  |
| **ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА** | | **4374** |  | **2916** | 1590 |
|  | **ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **756** |  | **450** |  |
| 12 | ОГСЭ.01 Основы философии | 87 |  | 58 |  |
| 13 | ОГСЭ.02 История | 87 |  | 58 |  |
| 14 | ОГСЭ.03 Иностранный язык | 258 |  | 172 | 172 |
| 15 | ОГСЭ.04 Физическая культура | 324 |  | 162 | 160 |
|  | **ЕН. Математический и общий естественнонаучный цикл** | 312 |  | 208 | 52 |
| 16 | **ЕН.01 Математика** | 132 |  | 88 |  |
| 17 | **ЕН.02 Экологические основы природопользования** | 48 |  | 32 | 16 |
| 18 | **ЕН.03 Химия** | 132 |  | 88 | 36 |
|  | **П Профессиональный цикл** | 3306 |  | 2258 |  |
|  | **ОП Общепрофессиональные дисциплины** | **910** |  | **616** | 324 |
| 19 | ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 115 |  | 78 | 36 |
| 20 | ОП.02 Физиология питания | 72 |  | 48 | 14 |
| 21 | ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья | 87 |  | 58 | 30 |
| 22 | ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности | 218 |  | 150 | 72 |
| 23 | ОП.05 Метрология и стандартизация | 99 |  | 66 | 36 |
| 24 | ОП.06 Правовое основы профессиональной деятельности | 72 |  | 48 | 24 |
| 25 | ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 99 |  | 68 | 48 |
| 26 | ОП.08 Охрана труда | 48 |  | 32 | 16 |
| 27 | ОП.09Безопасность жизнедеятельности | 100 |  | 68 | 48 |
|  | **ПМ Профессиональные модули** |  |  |  |  |
| 19 | **ПМ.01**  **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | 255 |  | 178 | 108 |
| 20 | УП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |  |  |  | 72 |
| 21 | ПП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |  |  |  | 108 |
| 22 | **ПМ.02Организация процесса приготовления приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | 438 |  | 296 | 170 |
| 23 | УП.02 Организация процесса приготовления приготовление сложной холодной кулинарной продукции |  |  |  | 144 |
| 24 | ПП.02 Организация процесса приготовления приготовление сложной холодной кулинарной продукции |  |  |  | 108 |
| 25 | **ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | 440 |  | 304 | 164 |
| 26 | УП.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |  |  |  | 144 |
| 27 | ПП.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |  |  |  | 108 |
| 28 | **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | 261 |  | 186 | 100 |
| 29 | УП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  |  | 36 |
| 30 | ПП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  |  | 72 |
| 31 | **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | 128 |  | 86 | 40 |
| 32 | УП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |  |  |  | 36 |
| 33 | ПП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |  |  |  | 36 |
| 34 | **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** | 210 |  | 140 | 72 |
| 35 | УП.06 Организация работы структурного подразделения |  |  |  | 18 |
| 36 | ПП.06 Организация работы структурного подразделения |  |  |  | 18 |
| 37 | **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | 433 |  | 298 | 144 |
| 38 | **МДК 07.01 Повар** | 218 |  | 150 | 78 |
| 39 | **МДК 07.02** Организация обслуживания за барной стойкой и ресторанного обслуживания | 215 |  | 148 | 76 |
| 40 | УП.07 Повар.Организация обслуживания за барной стойкой и ресторанного обслуживания |  |  |  | 36 |
| 41 | ПП.07Повар. Организация обслуживания за барной стойкой и ресторанного обслуживания |  |  |  | 36 |
| 42 | **ПМ.08 Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд** | 231 |  | 154 | 84 |
| 43 | УП.08 Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд |  |  |  | 18 |
| 44 | ПП.08 Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд |  |  |  | 18 |
|  | **Итого** | 6480 |  | 4320 | 2957 |

Для освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания организацией разработаны программы:

- Программа воспитания и социализации (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 (ред. от 29.06.2017 г.);

- Программа коррекционной работы (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 (ред. от 29.06.2017 г.);

- Программа развития универсальных учебных действий (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 (ред. от 29.06.2017 г.).

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

ОУД.01 «Русский язык», ОУД. 01 «Литература», ОУД. 02 « Иностранный язык», ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия», ОУД.04 «История», ОУД.05 « Физическая культура», ОУД.06 « ОБЖ», ОУД.08 « Физика», ОУД.010 « Обществознание, ОУД.16 « География», ОУД.15 « Биология».

**Профильные дисциплины:**

ОУД.07 « Информатика», ОУД.09 « Химия», ОУД.15 « Биология».

**Предлагаемые ОО:**

ОУД.14 « Астрономия», УД.01 « Технология проектной деятельности. Введение в специальность», ПОО « Выполнение индивидуальной деятельности ( защита по окончании изучения 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.07 Рабочая профессия « Повар», « Организация ресторанного обслуживания»; ПМ.08 Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд

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).

По завершению ППССЗ выпускникам выдается диплом установленного образца об окончании учреждения профессионального образования.

**2. ХАРАКТЕРИСТИКА профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ**

**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**

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

Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
| 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.02Организация 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 11.176 « Бармен», 33.011 « Повар». | ПК 7.1  ПК 7.2 | Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания  Организовывать и проводить ресторанное обслуживание |
| ПМ.08 Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд, диетических и лечебных блюд | ПК. 8.1  ПК 8.2 | Организация приготовления национальных блюд  Организация приготовления и приготовление диетических и лечебных блюд |

**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.

Учебный план предусматривает 36 часов на учебную практику по ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», для освоения практического опыта выделено:

-УП 06.01 -18 часов;

-ПП 06.01-18 часов.

Учебный план предусматривает 36 часов на учебную практику по ПМ.08 Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд, для освоения практического опыта выделено:

-УП 08.01 -18 часов;

-ПП 08.01-18 часов.

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 - дипломного проекта.

**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. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ППССЗ регламентируется базисным учебным планом, календарным учебным графиком, учебным планом специальности; 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.

**3.1. Базисный учебный план**

**БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Программа подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования–3 года10 месяцев

Таблица 5

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | Время в неде-лях | Макс.  учеб-ная нагрузка обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка | | | Рекомен-дуемый курс освоения) |
| Всего | В том числе | |
| лаб.и практ. занятий | курс.работа (проект) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ОП | **ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА** |  | 2106 | 1404 |  |  | 1 |
| ОС | **Среднее общее образование** |  | 2106 | 1404 |  |  | 1 |
| БД | **Базовые дисциплины** |  | 1487 | 1049 |  |  | 1-2 |
| ОУД 01 | **Русский язык** |  | 100 | 78 |  |  | 1 |
| ОУД 01 | **Литература** |  | 153 | 117 |  |  | 1 |
| ОУД 02 | **Иностранный язык** |  | 159 | 117 |  |  | 1-2 |
| ОУД 03 | **Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия** |  | 221 | 156 |  |  | 1 |
| ОУД 04 | **История** |  | 163 | 117 |  |  | 1 |
|  | **Обязательная часть циклов ППССЗ** |  | 3078 | 2052 |  |  |  |
| **ОГСЭ** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |  | 756 | 450 | 332 |  |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |  | 87 | 58 |  |  | 2 |
| ОГСЭ.02 | История |  | 87 | 58 |  |  | 2 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |  | 258 | 172 | 172 |  | 2-4 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |  | 324 | 162 | 160 |  | 2-4 |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |  | 312 | 208 | 52 |  |  |
| ЕН.01 | Математика |  | 132 | 88 |  |  | 1 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |  | 48 | 32 | 16 |  | 2 |
| ЕН.03 | Химия |  | 132 | 88 | 36 |  | 2 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  | 3306 | 2258 | 1206 | 30 | 2-4 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональые дисциплины** |  | 910 | 616 | 324 |  | **2-4** |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |  | 115 | 78 | 36 |  | 2 |
| ОП.02 | Физиология питания |  | 72 | 48 | 14 |  | 2 |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов сырья |  | 87 | 58 | 30 |  | 3 |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  | 218 | 150 | 72 |  | 4 |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация |  | 99 | 66 | 36 |  | 3 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |  | 72 | 48 | 24 |  | 4 |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |  | 99 | 68 | 48 |  | 4 |
| ОП.08 | Охрана труда |  | 48 | 32 | 16 |  | 4 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |  | 100 | 68 | 48 |  | 4 |
|  | **Профессиональные модули** |  | 2396 | 1642 | 882 | 30 | 2-4 |
| **ПМ.01** | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |  | 255 | 178 | 108 |  | 2 |
| МДК.01. 01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |  | 255 | 178 | 108 |  | 2 |
| ПМ.02 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |  | 438 | 296 | 170 |  | 2 |
| МДК.02.01. | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции |  | 438 | 296 | 170 |  | 2 |
| ПМ.03 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |  | 440 | 304 | 164 | 30 | 3 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции |  | 440 | 304 | 164 | 30 | 2-3 |
| ПМ.04 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  | 261 | 186 | 100 |  | 3 |
| МДК.04. 01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  | 261 | 186 | 100 |  | 3 |
| ПМ. 05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |  | 128 | 86 | 40 |  | 3 |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов |  | 128 | 86 | 40 |  | 3 |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения |  | 210 | 140 | 72 |  | 4 |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации |  | 210 | 140 | 72 |  | 4 |
| ПМ. 07 | **Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким). « Повар», «Бармен»** |  | 433 | 298 | 144 |  | 4 |
| МДК.07.01 | Повар |  | 218 | 150 | 72 |  | 4 |
| МДК.07.02 | Организация обслуживания за барной стойкой и ресторанного обслуживания |  | 215 | 148 | 72 |  | 4 |
| ПМ.08 | Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд |  | 231 | 154 | 84 |  | 3 |
| МДК.08.01 | Технология приготовления национальных блюд |  | 117 | 78 | 48 |  | 3 |
| МДК.08.02 | Технология приготовления диетических и лечебных блюд |  | 114 | 76 | 36 |  | 3 |
|  | **Вариативная часть циклов ОПОП** |  | 1296 | 864 |  |  |  |
|  | **Итого по циклам** | 81 | 4374 | 2916 |  |  |  |
|  | **Учебная и производственная практика(практика по профилю специальности)** | 28 | 1008 |  |  |  |  |
| **УП.00.** | **Учебная практика** | 15 нед | 540 |  |  |  |  |
| **ПП.00.** | **Производственная практика (практика по профилю специальности)** | 13нед | 468 |  |  |  |  |
| **ПДП.00** | **Производственная**  **практика (преддипломная практика)** | 4 нед. |  |  |  |  |  |
| **ПА.00** | **Промежуточная аттестация** | 5 нед. |  |  |  |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** | 6 нед. |  |  |  |  |  |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы | 4 нед. |  |  |  |  |  |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы | 2 нед. |  |  |  |  |  |
| **ВК.00** | **Время каникулярное** | 23 нед. |  |  |  |  |  |
|  | **Итого:** | 147 нед. |  | | | | |

**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**

**3.3.1 Направления разработки учебного плана**

Учебный план ППССЗ разработан на основе ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 452 от 07.05.2014г., 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 освоению основной профессиональной образовательной программы

ППССЗ 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 проектов:

**Перечень тем курсовых работ**

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

1.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из лососины, форели, сига, сёмги.

2.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из осетрины, севрюги, белуги, стерляди.

3.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из судака, леща.

4.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из трески, сома, щуки, карпа, сазана.

5.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из кабачков, баклажанов.

6.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из картофеля.

7.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из капустных овощей.

8.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из рябчиков, куропаток.

9.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из фазана, перепелов.

10.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из гуся, утки, индейки.

11.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из кур.

12.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из цыплят.

13.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из субпродуктов.

14.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из кролика.

15.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из свинины.

16.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из баранины.

17.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из телятины.

18.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из говядины.

19.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд из прозрачных бульонов.

20.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд супы - пюре.

21.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд солянок.

22.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд борщей.

23.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд щей.

24.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд рассольников.

25.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд национальных супов.

26.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд национальных из говядины.

27.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд национальных из свинины.

28.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд национальных из баранины.

29.​ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; блюд национальных из птицы.

30.​ Организация процесса приготовления и приготовление соусов для сложной горячей кулинарной продукции.

**3.3.3 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 30.08.2017 г, Протокол № 1 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»-Геворг Ханадян.

В целях обеспечения конкурентоспособности выпускника за счет часов вариативной чсти были введен новый профессиональный модульПМ.08Организация процесса приготовления и приготовление национальных, 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 в профессиональной 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-Рабочая профессия « Повар»-25 часов, «Бармен»- **25 часов часов**(**Профессиональные модули)**

**На основании профессионального стандарта утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 12 2015 № 910 н, зарегистрированным от 25 декабря 2015 № и запросами работодателей, выделено 50 часов из вариативной части на углубленное изучение МДК 07.01 и МДК 07.02**

**Сопоставление единиц ФГОС СПО и профессионального стандарта**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ФГОС СПО** | **Профессиональный стандарт** | **Выводы** |
| **Организация процесса обслуживания** | Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закуской питания за барной стойкой | **Необходимо углубленное изучение профессионального модуля « Бармен»** |
| **Повар** | **Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания** | **Необходимо углубленное изучение профессионального модуля « Повар»** |
| МДК 07.01.Повар  **Иметь практический опыт:**  **-**обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;  -подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  -приготовления основных супов и соусов;  -обработки сырья;  -приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  -приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  -подготовки гастрономических продуктов;  -приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  - приготовления сладких блюд;  -приготовления напитков  **Умения:**  **-**проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;  -выбирать продовольственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд;  -обрабатывать различными методами овощи и грибы;  -нарезать и формовать традиционные виды овощи и грибы;  -охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;  -готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;  -охлаждать, замораживать, размораживать и разогреть отдельные компоненты для соусов;  -оценивать качество готовых блюд.  **Знать:**  - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;  Характеристику основных видов пряностей, приправ, добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;  - технику обработки овощей, грибов, пряностей;  - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;  - температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров;  - правила проведения бракеража;  - способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров, температуру подачи;  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд; правила их безопасного использования;  - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;  - способы минимизации отходов при подготовке продуктов;  Правила хранения, сроки реализации и требования к качестству полуфабрикатов и готовых блюд;  - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;  -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;  -правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов и соусов;  - температурный режим и правила приготовления супов и соусов;  - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.  - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из рыбы;  - классификацию, пищевую ценность требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;  - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;  - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;  - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок. | **Трудовые действия**  Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;  - Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара  **-** Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара  -Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов повара  - Приготовление блюд и гарниров из  овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.  - Приготовление блюд из рыбы и нерыбных  продуктов моря по заданию повара.  - Приготовление блюд из мяса и мясных  продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара  **-** Приготовление блюд из яиц по заданию повара.  - Приготовление блюд из творога по заданию повара.  - Приготовление блюд и гарниров из макаронных  изделий по заданию повара.  - Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из  теста с фаршами, пиццы, по заданию повара.  - Приготовление горячих напитков по заданию повара.  - Приготовление холодных и горячих сладких  блюд, десертов по заданию повара.  - Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара  - Приготовление и оформление супов, бульонов  и отваров по заданию повара  - Приготовление холодных и горячих соусов,  отдельных компонентов для соусов и соусных  полуфабрикатов по заданию повара.  - Процеживание, протирание, замешивание, измельчение,  фарширование, начинка продукции по заданию повара.  - Порционирование (комплектация), раздача блюд,  напитков и кулинарных изделий по заданию повара.  - Помощь повару в производстве сложных, фирменных  и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий.  - Прием и оформление платежей за блюда,  напитки и кулинарных изделий по заданию повара.  - Упаковка готовых блюд, напитков и  кулинарных изделий на вынос по заданию повара.  **Знать:**  **-** Нормативные правовые акты  Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;  - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;  - Требования к качеству, безопасности  пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.  - Правила пользования сборниками  рецептур на приготовление блюд,  напитков и кулинарных изделий.  - Методы минимизации отходов при очистке,  обработке и измельчении сырья,  используемого при приготовлении блюд,  напитков и кулинарных изделий, с  учетом соблюдения требований к качеству.  - Пищевая ценность различных видов  продуктов и сырья, используемого при  приготовлении блюд, напитков и  кулинарных изделий.  - Принципы и приемы презентации блюд,  напитков и кулинарных изделий потребителям.  - Правила и технологии расчетов  с потребителями.  - Требования охраны труда, производственной  санитарии и пожарной безопасности в  организациях питания   |  | | --- | |  |   **Уметь:**  **-** Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.  - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.  - Отпускать готовые блюда, напитки и  кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и  на вынос с учетом требований к безопасности  готовой продукции.  - Выбирать производственный инвентарь  и технологическое оборудование и  безопасно пользоваться им при  приготовлении блюд, напитков и  кулинарных изделий.  - Соблюдать санитарно-гигиенические  требования и требования охраны труда.  - Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.  - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.  - Эстетично и безопасно  упаковывать готовые блюда,  напитки и кулинарные изделия на вынос | **Необходимо углубленное изучение профессионального модуля**  **« Повар»** |
| МДК **07.02** Организация обслуживания за барной стойкой и ресторанного обслуживания  **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;  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. | **Трудовые действия**  Оформление витрины и барной стойки. Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов.  Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок.  Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно- транспортные накладные сертификаты, декларации).  Встреча потребителей бара и приема заказа на продукцию бара. Разработка меню бара.  Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков. Приготовление и подача свежевыжатых соков и побочных безалкогольных напитков. Приготовление холодных и горячих закусок. Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок.  Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок. Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара. Принятие и оформление платежей за выполненный заказ Оформление отчётно-финансовых документов о работе бара. Подготовка бара, буфета к закрытию. Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу |  |
| **ПК 07.02. Организовать и проводить процесс обслуживания за барной стойкой.** |  |  |
| **Умения:**  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 | Подготавливать бар, буфет к обслуживанию Принимать заказ и конструировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета.  Проводить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок. Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил  Комбинировать различные способы приготовления и сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок.  Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу.. Обосновывать предложение по изменению ассортимента продукции бара. Осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование  Соблюдать необходимые условия и сроки хранение продуктов и напитков в баре, буфет. Производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и   вести кассовую документации.  Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции  в баре, буфете. Соблюдать правила профессионального этикета |  |
| **Знания:**  Ассортимент напитков, коктейлей и закусок к нимВарианты сочетаемости алкогольных и безалкогольных напитков при приготовлении коктейлей;  Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления различных коктейлей и напитковСпособы 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 | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания.  Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов.  Ассортимент, рецептуры,современные технологии приготовления. Правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре.  Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов.  Материально- техническое и информационное оснащение бара и буфета.  Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета  Правила ведения учетно- отчетной и кассовой документации |  |

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 и профессиональным стандартом | 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 « Повар», «Бармен» | **50** | **36** |
| МДК.07.01 | Повар | **25** | **18** |
| МДК.07.02 | Организация обслуживания за барной стойкой и 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, менеджмента** |  | 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 Повар** | Тема 1.1 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара | **12** |  | **6** | | **2** |
| Тема 1.2 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара | **13** |  | **6** | | **2** |
| ИТОГО | **25** |  | **12** | | **4** |
|  | **МДК.07.02** Организация обслуживания за барной стойкой и 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:**  - 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. | 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:**  применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;  **знать:**  направления проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников | 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:**  применять языковые клише при техническом переводе документации в профессиональной деятельности по профилю специальности;  **знать:**  терминологию технологии продукции общественного питания , необходимую для чтения и перевода технической документации. | 258 | 162 | ОК 1-9 | Дифференцированный зачет  Другие формы контроля |
| ОГСЭ.03  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),  [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) | 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),  [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) | 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 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),  [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) | 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 безопасностиЧасы 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:  -использовать профессионально- ориентированные информационные системы;   * организовывать обмен информацией в локальной сети организации ОП; * сканировать и распознавать отсканированные документы с помощью ПО; * использовать офисные приложения в профессиональной деятельности; * применять специализированное программное обеспечение в профессиональной деятельности;   -ориентироваться при поиске документов в СПС;   * использовать графические редакторы в профессиональных целях.   знать;   * приемы установки и конфигурирования различные видов программного обеспечения, в т.ч. специального; * специализированное программное обеспечение;   - возможности служб Интернета для организации обмена документами | | | 218 | 150 | [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) | 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 СИЧасы вариативной части направлены на углубление и расширение следующих компетенций.  ОК 05. Использовать информационно­-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  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 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. | | | 99 | 66 | [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) | Другие формы контроля |
| 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:**  -оформлять основные документы для оформления регистрации предпринимательства;  **Знать:**  -основные положения Гражданского кодекса РФ;  -понятия, виды правонарушений;  -субъекты гражданских правонарушений;  -понятие гражданскойправосубектности;  -основные положения Гражданского процессуального кодекса РФ;  -особенности гражданского процесса;  -участники, их права и обязанности;  -механизм реорганизации, ликвидации, банкротства юридического лица;  -порядок привлечения к ответственности руководителей по требованию представительного органа работников | | | 72 | 48 | [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) | 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.**   * анализировать предпринимательские способности; отличительные черты работников нового типа; * анализировать отличительные особенности экономических систем; * определять рыночную стоимость; * группировать издержки по экономическим элементам; * производить расчеты ВНП по доходам и расходам;   -анализировать причины и последствия инфляции;   * рассчитывать возможности преодоления дефицита госбюджета; * исследовать цели, задачи и объекты; * разрабатывать мероприятия по выходу из конфликтных ситуаций;   **знать:**   * сущность, типы и формы собственности; * факторы производства, взаимосвязь процессов производства; * предпринимательство как фактор производства;   -сущность и значение денежной системы;   * закон спроса и предложения; * знать виды конкуренции; * знать сущность и виды инфляции; * формирование доходной и расходной части госбюджета; * основные функции налогов;   сегментацию рынка и поиска рыночной ниши для массового производства. | | | 99 | 68 | [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) | 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),  [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) | 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),  [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 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  Другие 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 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. | | | | 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. 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 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. | | | | 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  Другие 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. 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. | | | | 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  Другие 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. 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. | | | | 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.  МДК.07.02.  Организация обслуживания за барной стойкой и ресторанного обслуживания | **Рабочая профессия « Повар»**  **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 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;  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 ингредиентов 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 режимы, 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 и технику обслуживания в барах.  ***В результате освоения вариативной части МДК 07. 01***  ***?***  ***В результате освоения вариативной части МДК 07. 02***  Организация ресторанного обслуживания, обучающийся должен:  **Трудовые действия**  Оформление витрины и барной стойки. Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов.  Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок.  Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно- транспортные накладные , сертификаты, декларации.  Встреча потребителей бара и приема заказа на продукцию бара. Разработка меню бара;  Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков.  Приготовление и подача свежевыжатых соков и побочных безалкогольных напитков.  Приготовление холодных и горячих закусок.  Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок.  Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок.  Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара. Принятие и оформление платежей за выполненный заказ Оформление отчётно- финансовых документов о работе бара. Подготовка бара, буфета к закрытию.  Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу  **должен уметь:**  Подготавливать бар, буфет к обслуживанию.  Принимать заказ и конструировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета.  Проводить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок.  Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил  Комбинировать различные способы приготовления и сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок.  Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу.. Обосновывать предложение по изменению ассортимента продукции бара. Осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок  Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование  Соблюдать необходимые условия и сроки хранение продуктов и напитков в баре, буфет.  Производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и   вести кассовую документации.  Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции  в баре, буфете. Соблюдать правила профессионального этикета  **Знать:**  Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания.  Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов.  Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления. Правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре.  Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусокправила учета и выдачи продуктов.  Материально- техническое и информационное оснащение бара и буфета.  Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета  Правила ведения учетно- отчетной и кассовой документации | | | | 433  218  197 | 298  150  148 | ПК.07.01  ПК.07.02 | Экзамен квалификационный  Другие 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:**  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. | | | | 231  117  114 | 154  78  76 | ПК.08.01  ПК.08.02 | Экзамен квалификационный  Другие 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),  [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)  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.02 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.03 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.04 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.05 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.06 является: освоение **практического опыта:**  планирования работы структурного подразделения (бригады);  оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);  принятия управленческих решений; | | | |  |  |  |  |
| **ПП 08.01 Производственная практика** | Результатом прохождения практики по профессиональному модулю ПМ.06 является: освоение **практического опыта:**  планирования работы структурного подразделения (бригады);  оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);  принятия управленческих решений; | | | |  |  |  |  |
| **УП.07.01, ПП.** Учебная и производственная практика | Результатом прохождения практики по профессиональному модулю ПМ.07 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.08 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 | | | |  |  |  |  |
| **ПП 08.01 Производственная практика** | Результатом прохождения практики по профессиональному модулю ПМ.08 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 | | | |  |  |  |  |

**5. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ**

ГПОУ «Мариинский политехнический техникум», 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 «Мариинский политехнический техникум» обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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

Кабинеты в соответствии с ФГОС 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

социально-экономических дисциплин:

иностранных языков;

информационных технологий в профессиональной деятельности4

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.

**5.2 Характеристика кабинетов, лабораторий и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППССЗ**

Таблица 11

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название кабинетов и лабораторий | Перечень учебного оборудования | Дисциплины и МДК учебного плана |
| Кабинет социально-экономических дисциплин | Персональный компьютер, мультимедийный проектор, мультимедийные презентации по темам курса, Видеофильмы, Компьютерные М/М учебники, М/М презентации, контролирующие и дидактические материалы | Основы философия  История |
| Кабинеты иностранных языков | Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, учебники, магнитофон, мультимедийный компьютер, проектор,  аудиозаписи, стенды по грамматике, наглядные пособия, периодические издания на иностранных языках, словари, учебно-методические ресурсы | Английский язык |
| Кабинет математики | Калькуляторы, таблицы, электронные тесты, чертежные инструменты. Персональный компьютер, мультимедийный проектор. | Математика |
| Кабинет экономики, менеджмента и маркетинга | Комплект средств обучения для курса экономики отрасли, комплект методической литературы,  Оборудование учебного кабинета: аудио- и видеоаппаратура; персональный компьютер со стандартным программным обеспечением | Основы экономики.менеджмента и маркетинга |
| Кабинет безопасности жизнедеятельности | Макеты АК-74, приборы РХР, средства индивидуальной защиты (ОЗК, ГП-4, ОП, Р-2) Тематические стенды видеоаппаратура; персональный компьютер со стандартным программным обеспечением | Безопасность жизнедеятельности |
| Кабинет информатики | Персональные компьютеры; принтер; сканер; мультимедийное оборудование. Технические средства обучения и программное обеспечение: MSOffice: MSWord, MSExcel, MSAccess; PaintNet; InternetExplorer | Информатика |
| Экологические основы природопользования | Мебель и стационарное оборудование: демонстрационный стол, доска аудиторная, доска интерактивная, книжный шкаф, интерактивная доска.  аптечка для оказания первой медицинской помощи при ожогах, порезах, | Экологические основы природопользования |
| Технологического оборудования и кондитерского производства | Оборудование учебного кабинета:   * посадочные места по количеству обучающихся; * рабочее место преподавателя; * комплект учебно-методических материалов преподавателя; * комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях.   Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением. | Техническое оснащение, оборудование предприятий общественного питания |
| Лаборатории | | |
| Химии | - посадочные места по количеству обучающихся;  - рабочее место преподавателя;  - вытяжной шкаф;  - комплект заданий для тестирования и контрольных работ.  Технические средства обучения:  - компьютер с лицензионным программным обеспечением;  - мультимедиапроектор;  - интерактивная доска  Оборудование лаборатории:  - набор химической посуды и принадлежностей для лабораторных и практических работ – по количеству обучающихся;  - наборы реактивов органических и неорганических веществ;  - комплект учебно-наглядных пособий «Химия»;  - термостат;  - сушильный шкаф. | химия |
| Кабинет метрологии стандартизации и сертификации | Контрольно-измерительные инструменты; комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине. Технические средства обучения и программное обеспечение: Персональный компьютер.  Образцы контрольно-измерительных приборов и инструментов: образцы калибров; индикатор часового типа (курвиметр); рулетка; угольник; уровень; микрометр; штангенциркуль; угломер. | Метрология, стандартизация и сертификация |
| Микробиологии, санитарии и гигиены | Контрольно-измерительные инструменты; комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине. Технические средства обучения и программное обеспечение: Персональный компьютер | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности | Компьютеры, видеопроектор, телевизор, прикладное программное обеспечение, сканер, принтер, банк презентаций, видеофильмы, цифровое видео,  электронный учебник | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| Учебный кулинарный цех | Рабочее  место  студента:  разделочные  и  производственные столы   |  |  | | --- | --- | | Тестомесильная машина | 2 | | Миксер В10 | 1 | | Слайстер | 1 | | Шкаф жарочный ШЖ-150 2-х секционный | 1 | | Плита кухонная ПЭ-024Н | 3 | | Холодильник | 2 | | Электрическая печь | 1 | | Набор разделочных досок | В ассортименте | | Кухонная посуда: кастрюли, сковороды, подносы, противни | В ассортименте | | Посуда для сервировки | В ассортименте | | Ножи: поварские, для мяса, универсальные |  | |  |
| Учебный кондитерский цех | Рабочее  место  студента:  разделочные  и  производственные столы   |  |  | | --- | --- | | Тестомесильная машина | 2 | | Миксер В10 | 1 | | Слайстер | 1 | | Шкаф жарочный ШЖ-150 2-х секционный | 1 | | Плита кухонная ПЭ-024Н | 3 | | Холодильник | 2 | | Электрическая печь | 1 | | Набор разделочных досок | В ассортименте | | Кухонная посуда: кастрюли, сковороды, подносы, противни | В ассортименте | | Посуда для сервировки | В ассортименте | | Ножи: поварские, для мяса, универсальные |  | |  |
| Спортивный зал 1 | Мячи, спортивные снаряды, видеотехника, хронометр | Физическая культура |
| Спортивный зал 2 | Лыжный инвентарь, мячи, спортивные снаряды, видеотехника, хронометр | Физическая культура |
| Тренажерный зал |  |  |
| Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы. |  |  |
| Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |  |  |
| Библиотека |  |  |
| Читальный зал с выходом в сеть Интернет | Письменные столы, персональные компьютеры. |  |
| Актовый зал | 440 посадочных мест |  |
|  |  |  |

**5.3. Учебно-методическое обеспечение программы**

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, и профессиональным модулям. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

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: WindowsXP 7; Office 2007; СПС: «Консультант Плюс», «Гарант» и т.п.

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) программы подготовки специалистов среднего звена. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся.

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) ППССЗ. Программы курсов представлены в сети Интернет и локальной сети образовательного учреждения. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением. Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными, а также электронными изданиями

основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет. Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой на одного студента составляет 2,5 экз.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, включающим основные наименования отечественных журналов.

Реализация основных образовательных программ предполагает доступ к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

**ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дисциплины, МДК, ПМ, практики**  ***Наименование основного учебника, год издания*** | **Кол-во**  **обуч-ся** | **Основная учебная литература** | | | **Дополнительная учебная литература** | |
| **наличие**  **электронного**  **учебника** | **количество**  **экземпляров** | **обеспеченность**  **на 1 обуч-ся** | **кол-во**  **экземпляров** | **обеспеченность на 1 обуч-ся** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  | **П. Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |
|  | **ОП. Общепрофессиональные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |
| 20 | **ОП.01 Микробиология,**  **санитария и гигиена в пищевом производстве** |  |  |  |  |  |  |
|  | Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст] / З.П.Матюхина. – М .: Академия, 2014. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Мудрецова-Висс К А  Микробиология, санитария и гигиена: Учебник [Текст] / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-e изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Рубина Е. А.  Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2015. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Жарикова, Г.Г. Основы микробиологии : Практикум [Текст]: учебное пособие для вузов / Г.Г. Жарикова, И.Б. Леонова. - М.: Академия, 2012. – 128 с. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Жарикова, Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена [Текст] : учебник для вузов / Г.Г.Жарикова. – М. : Академия, 2015. – 304 с. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Матюхина ,З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены [Текст] / З.П. Матюхина. – М. : Академия, 2016. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Ильяшенко, Н.Г. Микробиология пищевых производств [Текст] учебник для СПО / Н.Г. Ильяшенко, А.В. Ильяшенко, Е.А. Бетева. – М. : Колосс, 2016. | 25 |  |  |  | 15 | 0,6 |
| 21 | **ОП. 02 Физиология питания** |  |  |  |  |  |  |
|  | Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст] / З.П.Матюхина. – М .: Академия, 2013. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Ильяшенко, Н.Г. Микробиология пищевых производств [Текст] учебник для СПО / Н.Г. Ильяшенко, А.В. Ильяшенко, Е.А. Бетева. – М. :КолосС, 2014. | 25 |  |  |  | 15 | 0,6 |
|  | Рубина Е. А.  Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2015. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Васюкова А. Т.  Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
| 22 | **ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья** |  |  |  |  |  |  |
|  | Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие / Н.В. Коник. – М. : ИНФРА-М, 2016. - 416 с. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Николаева М. А.  Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Коробкина, З.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] учебник для ВПО / З.В. Коробкина, С.А. Страхова. – М. :КолосС, 2016. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания и экспертизы продовольственных товаров [Текст] / В.М. Позняковский. – Новосибирск .:2015. | 25 |  |  |  | 15 | 0,6 |
| 23 | **ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности** |  |  |  |  |  |  |
|  | Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст] / Е.В. Михеева. - М. : Академия, 2015. | 20 |  | 25 | 1,3 |  |  |
|  | Михеева,Е.В. Практикум по информационным технологиям [Текст] / Е.В. Михеева. - М.: Академия, 2014. | 20 |  | 25 | 1,3 |  |  |
| 24 | **ОП.05 Метрология и стандартизация** |  |  |  |  |  |  |
|  | Панова, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании [Текст] : учебник для СПО / Л.А. Панова. – М. : Дашков и К, 2017. – 320 с. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Кошевая И. П.  Метрология, стандартизация, сертификация: Учебник / И.П. Кошевая, А.А. Канке. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2016 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Радченко, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании [Текст] / Л.А. Радченко. – М.: Инфра - М, 2017. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Чижикова, Т.В. Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимозаменяемости [Текст] учебник для ВПО / Т.В. Чижикова. – М. :КолосС, 2016. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Козлова, А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании [Текст] / А.В. Козлов. – М .: Мастерство, 2017. | 25 |  |  |  | 30 | 1,2 |
| 25 | **ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности** |  |  |  |  |  |  |
|  | Хабибулин А. Г.  Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2014 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Серебряков, В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании [Текст] / В.Ф. Серебряков. – М.: Академия, 2016. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Трудовой кодекс РФ [Текст] - Новосибирск, 2017. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Тузов, Д.О. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] / Д.О. Тузов. - М. : Форум, 2016. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
| 26 | **ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга** |  |  |  |  |  |  |
|  | Саталкина Н. И.  Экономика торговли: Учебное пособие / Н.И. Саталкина, Б.И. Герасимов, Г.И. Терехова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2016 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Фридман А. М.  Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: Учебник / А. М. Фридман. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2016. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Карпенко, Е.А. Экономика отрасли : торговля и общественное питание [Текст] : учебное пособие / Е.А. Карпенко, В.А. Ларионова, Л.А. Ольховская. – М. : Инфра – М, 2016. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Драчёва, Е.А. Менеджмент [Текст] / Е.А. Драчёва. – М.: Академия, 2017. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Репина Е. А.  Основы менеджмента: Учебное пособие / Е.А. Репина, М.А. Чернышев, Т.Ю. Анопченко. - М.: НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2017. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Матюшенкова, Н.Г. Маркетинг [Текст]: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Матюшенкова.- М.: Академия, 2017 | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Барышев, А.Ф. Маркетинг [Текст]: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. Образования / А.Ф. Барышев.- М.: Академия, 2017 | 25 |  | 15 | 0,6 |  |  |
|  | Лукина А. В.  Маркетинг товаров и услуг: Учебное пособие / А.В. Лукина. - 2-e изд., доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2018 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Дубровин, И.А. Маркетинг продовольственных товаров [Текст]:учебник / И.А. Дубровин.– М. :КолосС, 2018. – 406 с | 25 |  |  |  | 20 | 0,8 |
| 27 | **ОП. 08 Охрана труда** |  |  |  |  |  |  |
|  | Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие/Гайворонский К.Я. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Дашков Л. П.  Дашков, Л. П. Организация труда работников торговли [Электронный ресурс] : Учебник / Л. П. Дашков. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2017. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст] : учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М. : Академия, 2016. – 240 с. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
| 28 | **ОП.09 Безопасность жизнедеятельности** |  |  |  |  |  |  |
|  | Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник/ Н.В. Косолапова.- М.: ИЦ «Академия»,2015 | 20 |  | 30 | 1,5 |  |  |
|  | Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности [Текст] / Э.А. Арустамов. - М. :КолосС, 2015 | 20 |  | 30 | 1,5 |  |  |
|  | Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности [Текст] / Ю.Г. Сапронов. - М. :КолосС, 2016 | 20 |  |  |  | 10 | 0,5 |
|  | Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности [Текст] / С.В. Белов. - М. : Инфра – М, 2017. | 20 |  |  |  | 17 | 0,9 |
|  | Фролов, Д.Б. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст] / Д.Б. Фролов. - М. : Форум, 2017. | 20 |  |  |  | 25 | 1,3 |
|  | Девисилов, В.А. Охрана труда [Текст] / В.А. Девисилов. - М. : Инфра – М, 2017 (ЭБС) | 20 | 50 |  | 2,5 |  |  |
|  | Киршин, Н.М. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф [Текст] / Н.М. Киршин. – М.: Академия, 2016. | 20 |  |  |  | 25 | 1,3 |
|  | Кукин, П.П. Безопасность жизнедеятельности [Текст] / П.П. Кукин. – М.: Академия, 2014. | 20 |  |  |  | 30 | 1,5 |
|  | **ПМ. Профессиональные модули** |  |  |  |  |  |  |
| 29 | **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**  **УП.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  |  |  |  |  |  |
|  | Куликов Д А  Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 | 22 | 50 |  | 2,3 |  |  |
|  | Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. – М.: Дашков и К, 2015. – 108 с. | 22 |  | 20 | 0,9 |  |  |
|  | Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания [Текст] / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2017. – 400 с. | 22 |  |  |  | 25 | 1,1 |
|  | Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] / Н.Э. Харченко.– М.: Академия, 2012.–496 с. | 22 |  |  |  | 20 | 0,9 |
|  | Потапова, И.И Основы технологии производства продукции общественного питания [Текст] / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2017. – 64 с. | 22 |  |  |  | 20 | 0,9 |
|  | Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум  [Текст] / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М. : Академия, 2017. – 288 с | 22 |  |  |  | 15 | 0,7 |
|  | Ермош Л. Г.  Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2015 | 22 | 50 |  | 2,3 |  |  |
| 30 | **МДК. 01. 01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  |  |  |  |  |  |
|  | Куликов Д А  Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 | 22 | 50 |  | 2,3 |  |  |
|  | Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. – М.: Дашков и К, 2015. | 22 |  | 20 | 0,9 |  |  |
|  | Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания [Текст] / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2016. | 22 |  |  |  | 25 | 1,1 |
|  | Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] / Н.Э. Харченко.– М.: Академия, 2017. | 22 |  |  |  | 20 | 0,9 |
|  | Потапова, И.И Основы технологии производства продукции общественного питания [Текст] / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2014. | 22 |  |  |  | 20 | 0,9 |
|  | Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум  [Текст] / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М. : Академия, 2015. – 288 с | 22 |  |  |  | 15 | 0,7 |
|  | Ермош Л. Г.  Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2015 | 22 | 50 |  | 2,3 |  |  |
| 31 | **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление 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 |  |  |  |  |  |  |
|  | Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. - М.: Форум, 2015 | 22 | 50 |  | 2,2 |  |  |
|  | Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник / Н.А. Анфимова. – Академия, 2010. | 22 |  | 25 | 1,1 |  |  |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. Образования /Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2013. | 22 |  |  |  | 25 | 1,1 |
|  | Потапова, И.И Основы технологии производства продукции общественного питания [Текст] / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2013. – 64 с. | 22 |  |  |  | 25 | 1,1 |
|  | Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум  [Текст] / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М. : Академия, 2015. – 288 с. | 22 |  |  |  | 20 | 0,9 |
| 32 | **МДК.02.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** |  |  |  |  |  |  |
|  | Куликов Д А  Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 | 22 | 50 |  | 2,2 |  |  |
|  | Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. – М.: Дашков и К, 2015. | 22 |  | 25 | 1,1 |  |  |
|  | Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания [Текст] / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2014. | 22 |  |  |  | 25 | 1,1 |
|  | Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] / Н.Э. Харченко.– М.: Академия, 2017. | 22 |  |  |  | 25 | 1,1 |
| 33 | **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление 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 |  |  |  |  |  |  |
|  | Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник / Н.А. Анфимова. – Академия, 2017. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. - М.: Форум, 2017 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. Образования /Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2013. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Потапова, И.И Основы технологии производства продукции общественного питания [Текст] / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2014. – 64 с. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум  [Текст] / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М. : Академия, 2017. – 288 с. | 25 |  |  |  | 20 | 0,8 |
| 34 | **МДК. 03.01**. **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** |  |  |  |  |  |  |
|  | Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник / Н.А. Анфимова. – Академия, 2017. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. - М.: Форум, 2013 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. Образования /Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2016. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Потапова, И.И Основы технологии производства продукции общественного питания [Текст] / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2014. – 64 с. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум  [Текст] / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М. : Академия, 2017. – 288 с. | 25 |  |  |  | 20 | 0,8 |
| 35 | **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление 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 |  |  |  |  |  |  |
|  | Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий [Текст] : учебник для СПО / Л.С. Кузнецова, М.Ю.Сиданова. – М. : Академия, 2015. – 480 с. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Васюкова А. Т.  Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2017. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Пащенко, Л.П. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) [Текст]: практикум / Л.П. Пащенко, Т.В. Санина. – М.: КолосС, 2016. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров [Текст] / Л.Л. Татарская. – М. : Академия, 2016. – 112 с. | 25 |  |  |  | 20 | 0,8 |
|  | Васюкова А. Т.  Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2017. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
| 36 | **МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |  |  |  |  |  |  |
|  | Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий [Текст] : учебник для СПО / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М. : Академия, 2015. – 480 с. | 25 |  | 25 | 1 |  |  |
|  | Васюкова А. Т.  Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2017. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Пащенко, Л.П. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) [Текст]: практикум / Л.П. Пащенко, Т.В. Санина. – М.: КолосС, 2016. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров [Текст] / Л.Л. Татарская. – М. : Академия, 2016. – 112 с. | 25 |  |  |  | 20 | 0,8 |
|  | Васюкова А. Т.  Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2017. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
| 37 | Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий [Текст] : учебник для СПО / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М. : Академия, 2015. – 480 с. |  |  |  |  |  |  |
|  | Васюкова А. Т.  Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013 | 20 | 50 |  | 2,5 |  |  |
|  | Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2016. | 20 |  | 25 | 1,3 |  |  |
|  | Пащенко, Л.П. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) [Текст]: практикум / Л.П. Пащенко, Т.В. Санина. – М.: КолосС, 2016. | 20 |  |  |  | 25 | 1,3 |
|  | Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров [Текст] / Л.Л. Татарская. – М. : Академия, 2017. – 112 с. | 20 |  |  |  | 25 | 1,3 |
|  | Васюкова А. Т.  Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2017. | 20 |  |  |  | 3 | 0,2 |
|  | Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий [Текст] : учебник для СПО / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М. : Академия, 2015. – 480 с. | 20 |  |  |  | 20 | 1 |
|  | Васюкова А. Т.  Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017 | 20 |  |  |  | 20 | 1 |
| 38 | **МДК. 05. 01.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** |  |  |  |  |  |  |
|  | Куликов Д А  Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. | 20 | 50 |  | 2,5 |  |  |
|  | Кузнецова, Л.С. Технология производства кондитерских изделий [Текст]: учебник для сред.проф. Образования / Л.С. Кузнецова. – М.: Академия, 2015. | 20 |  | 25 | 1,3 |  |  |
|  | Артемова, Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания [Текст]: учебное пособие / Е.Н. Артемова. – М.: КНОРУС, 2016. | 20 |  |  |  | 25 | 1,3 |
|  | Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий [Текст] : учебник для СПО / Л.С. Кузнецова, М.Ю.Сиданова. – М. : Академия, 2015. – 480 с. | 20 |  |  |  | 25 | 1,3 |
|  | Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] / Н.Э. Харченко.– М.: Академия, 2011. | 20 |  |  |  | 3 | 0,2 |
|  | Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] / Н.Э. Харченко.– М.: Академия, 2017. | 20 |  |  |  | 20 | 1 |
|  | Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум  [Текст] / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М. : Академия, 2017. | 20 |  |  |  | 20 | 1 |
| 39 | **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**  **УП. 06.01** Организация работы структурного подразделения |  |  |  |  |  |  |
|  | Зайко Г. М.  Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2016 | 20 | 50 |  | 2,5 |  |  |
|  | Мрыхина Е. Б.  Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2016 | 20 | 50 |  | 2,5 |  |  |
|  | Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В.В. Усов. – М .: Академия, 2016. | 20 |  |  |  | 25 | 1,3 |
|  | Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях  общественного питания [Текст] / Е.Б. Мрыхина. – М. : ИНФРА-М, 2017. – 176 с. | 20 |  |  |  | 25 | 1,3 |
|  | Панова, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах [Текст] / Л.А. Панова. – Дашков и К, 2014. – 320 с. | 20 |  |  |  | 20 | 1 |
|  | Радченко А.П. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] / А.П. Радченко. – Ростов н/Д .: Феникс, 2015. | 20 |  |  |  | 30 | 1,5 |
| 40 | **МДК. 06.01. Управление структурным подразделением** |  |  |  |  |  |  |
|  | Зайко Г. М.  Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2016 | 20 | 50 |  | 2,5 |  |  |
|  | Мрыхина Е. Б.  Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2017 | 20 | 50 |  | 2,5 |  |  |
|  | Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В.В. Усов. – М .: Академия, 2016 | 20 |  |  |  | 25 | 1,3 |
|  | Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях  общественного питания [Текст] / Е.Б. Мрыхина. – М. : ИНФРА-М, 2017. – 176 с. | 20 |  |  |  | 25 | 1,3 |
|  | Панова, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах [Текст] / Л.А. Панова. – Дашков и К, 2014. – 320 с. | 20 |  |  |  | 20 | 1 |
|  | Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : Инфра – М, 2017 | 20 |  |  |  | 25 | 1,3 |
|  | Радченко А.П. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] / А.П. Радченко. – Ростов н/Д .: Феникс, 2015. | 20 |  |  |  | 30 | 1,5 |
| 41 | Зайко Г. М.  Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2016 |  |  |  |  |  |  |
| 42 | Мрыхина Е. Б.  Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2017 |  |  |  |  |  |  |
|  | Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В.В. Усов. – М .: Академия, 2016. | 20 | 50 |  | 2,5 |  |  |
| 43 | **МДК. 07.02. Организация ресторанного обслуживания** |  |  |  |  |  |  |
|  | Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В.В. Усов. – М .: Академия, 2013. | 20 |  | 25 | 1,3 |  |  |
|  | Оробейко Е. С.  Организация обслуживания: рестораны и бары.[Текст] / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017 | 20 | 50 |  | 2,5 |  |  |
|  | Богданова, В.В. Организация и технология обслуживания в барах [Текст] / В.В. Богданова. – М.: Академия, 2017. | 3 |  |  |  | 25 | 1,3 |
|  | Белошапко, М.И. Технология ресторанного обслуживания [Текст] / М.И. Белошапко. – М .: Академия, 2017. | 20 |  |  |  | 25 | 1,3 |
|  | Белошапко, М.И. Технология ресторанного обслуживания [Текст] / М.И. Белошапко. – М .: Академия, 2017. | 20 |  |  |  | 20 | 1 |
| 44 | **ПМ.08 Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд**  **УП.08.01** Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд |  |  |  |  |  |  |
|  | Пучкова В Ф  Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] :Учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Васюкова А. Т.  Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2015. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Усов, В.В. Русская кухня: холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда [Текст]: учеб. Пособие для студ. сред.проф. Образования / В.В. Усов.- М.: Академия, 2012. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Анфимова, Н.А., Татарская, П.П. Кулинария [Текст] / Н.А. Анфимова, П.П. Татарская. – М .: Академия, 2017 | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст] / Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2016. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Кухня народов России [Текст] / под ред. В. Михайлова. – М.: КолосС, 2017. | 25 |  |  |  | 15 | 0,6 |
|  | Бренц, М.Я. Технология приготовления диетических и лечебных блюд [Текст]: учеб.пособие / М.Я. Бренц.- М.: Феникс, 2017. | 25 |  |  |  | 20 | 0,8 |
|  | Анфимова, Н.А., Татарская, П.П. Кулинария [Текст] / Н.А. Анфимова, П.П. Татарская. – М .: Академия, 2016 | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст] / Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2016. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
| 45 | **МДК.08. 01.Технология приготовления национальных блюд** |  |  |  |  |  |  |
|  | Пучкова В Ф  Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] :Учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Васюкова А. Т.  Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013 | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2015. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Усов, В.В. Русская кухня: холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда [Текст]: учеб. Пособие для студ. сред.проф. Образования / В.В. Усов.- М.: Академия, 2012. | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Анфимова, Н.А., Татарская, П.П. Кулинария [Текст] / Н.А. Анфимова, П.П. Татарская. – М .: Академия, 2014 | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Шатун, Л.Г. Кулинария [Текст] / Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2014 | 25 |  |  |  | 25 | 1 |
|  | Кухня народов России [Текст] / под ред. В. Михайлова. – М.: КолосС, 2017. | 25 |  |  |  | 15 | 0,6 |
| 46 | **МДК. 08.02 Технология приготовления диетических и лечебных блюд** |  |  |  |  |  |  |
|  | Пучкова В Ф  Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] :Учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. | 25 | 50 |  | 2 |  |  |
|  | Васюкова А. Т.  Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017 | 25 |  |  |  | 20 | 0,8 |

Обучающиеся государственного профессионального образовательного учреждения «Мариинский политехнический техникум» по специальности «Технология продукции общественного питания» имеют возможность свободного доступа к фондам учебно-методической документации, в том числе к электронно-библиотечной системе ИРБИС-64, сформированной на базе учебного фонда библиотеки.

Студентам обеспечена возможность свободного доступа к Интернет-ресурсам. Выход в интернет бесплатный. Для изучения данной специальности рекомендуются следующие Интернет-ресурсы:

Государственные образовательные порталы:

1. Российский портал открытого образования. Материалы Центрального сервера консалтингового центра информационно-образовательной среды открытого образования. <http://www.openet.edu.ru>
2. Федеральный портал "Российское образование" - <http://www.edu.ru>
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - http://window.edu.ru
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов - <http://school-collection.edu.ru>;
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов - <http://fcior.edu.ru>
6. Отдел гражданско-патриотического образования [http://cpvg.mnso.ru/](http://cpvg.mnso.ru/gr)

Специализированные сайты:

1. Федерация Рестораторов и Отельеров[http://www.frio.ru](http://www.frio.ru/)
2. Профессионально-информационный портал Гильдии шеф-поваров [http://www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/)
3. Барменская ассоциация России [http://www.barclass.ru](http://www.barclass.ru/)
4. Портал Индустрии гостеприимства и питания [http://www.horeca.ru](http://www.horeca.ru/)
5. Барменская ассоциация России  [http://barclass.ru](http://barclass.ru/about/about_bar.php)
6. Петербургская Ассоциация Барменов <http://www.mixrest.ru/>
7. ИТС. Информационно-технологическое сопровождение пользователей 1С: Предприятия <http://its.1c.ru/>
8. Официальный сайт компании Консультант Плюс <http://www.consultant.ru/> (Материалы для учебных заведений <http://www.consultant.ru/about/nc/study/>)

**5.4. Рекомендации по использованию образовательных технологий**

На всех этапах учебной деятельности применяются информационно-коммуникационные технологии: 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 AutoCAD и профессиональная компьютерная программа для автоматизированного проектирования мебели БАЗИС

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.

**6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

**6. 1. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена и контроль результатов подготовки и учёта индивидуальных образовательных достижений обучающихся включает:

- входной контроль;

* текущий контроль,
* промежуточная аттестация,
* государственная итоговая аттестация.

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

* оценка уровня освоения дисциплин;
* оценка уровня сформированности компетенций обучающихся.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением об организации текущего и промежуточного контроля знаний.

**6.1.1.Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающихся и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль применяется для выявления уровня обученности и готовности обучающихся к изучению учебных дисциплин и профессиональных модулей:

- по общеобразовательным дисциплинам входной контроль проводится в форме тестирования, контрольной работы и т.п.;

- перед изучением профессиональных модулей по предметам профессионального цикла может проводиться в форме комплексного тестирования, контрольной работы.

**6.1.2. Текущий контроль**

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. Для текущей аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений по этапным требованиям соответствующей ППССЗ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей аттестации разрабатываются и оцениваются ГПОУ МПТ самостоятельно.

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 домашних 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.

**6.1.3. Промежуточный (рубежный) контроль**

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.

Результаты промежуточного контроля используются для оценки достижений обучающегося. Для промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и оцениваются ГПОУ МПТ самостоятельно.

Рубежный (внутри семестровый) контроль достижений обучающихся:

- основан на модульном принципе организации обучения по профессиональным модулям, проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, работодателя и др. специалистов в данной области;

- осуществляется во время проведения контрольных работ, зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов.

Промежуточный контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме зачётов, экзаменов, и других форм контроля, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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/квалификационный экзамен;

- 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.

**6.2. 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 (дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

1.Разработка и ведение технологических процессов деревообрабатывающих производств.

2. Участие в организации производственной деятельности в рамках структурного подразделения деревообрабатывающего производства.

**Видом государственной итоговой аттестации** выпускников специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 о государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ «Мариинский политехнический техникум», Программой государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников, содержит формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной экзаменационной комиссией, 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 питания разработана в соответствии:

- с порядком проведения итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования, утвержденного федеральным органами исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики информативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии состатьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года№ 273 «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 федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 452;

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

- с положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ МПТ, обучающихся по федеральным государственным образовательным стандартам, утвержденного приказом директора ГПОУ МПТ, 2016 г;

- с календарным графиком учебного процесса на 2018-2019 учебный год для обучающихся группы ТП-18 очной формы обучения, утвержденного приказом директора ГПОУ МПТ;

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

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, соответствия уровня усвоения знаний, приобретенияпрактического опыта и овладения общими и профессиональными компетенциями требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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.

Выпускная квалификационная работа должна иметь следующую структуру:

* титульный лист;
* задание на выпускную квалификационную работу;
* содержание;
* введение;
* технологическая часть в соответствии с утверждённым заданием на выпускную квалификационную работу;
* практическую часть;
* заключение;
* список использованных источников;
* приложения
* отзыв;
* рецензия.

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

Критерии оценивания выпускной квалификационной работы

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система:

**Оценка «Отлично»** выставляется за следующуюВКР:

- ВКР выполнена в полном объеме в соответствии с заданием, технически грамотно, несодержит ошибок;

- ВКР выполнена по реально существующим технологическим процессам, но проведенасущественная модернизация производственных участков, деревообрабатывающих предприятий, отмечается высокий уровеньсамостоятельности проработки графической, конструкторской и технологической частидипломного проекта;

- ВКР содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованнымирасчетами, предложениями;

- ВКР выполнена с использованием современных пакетов компьютерных программ, информационных технологий и информационных ресурсов;

- Студент при выполнении ВКР демонстрирует высокий уровень знаний

естественнонаучных, математических, общепрофессиональных и специальных дисциплин,

- ВКР имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

- При защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободнооперирует технической терминологией, вносит обоснованные предложения по улучшениюорганизации процессов производство продукции общественного питания и лесопиления; во время доклада демонстрирует дополнительные наглядныепособия, сопровождает доклад мультимедиа презентацией, аргументировано, легко и техническиграмотно отвечает на вопросы членов ГЭК.

**Оценка «Хорошо»** выставляется за следующуюВКР:

- ВКР выполнена в полном объеме в соответствии с заданием, технически грамотно, носодержит незначительные ошибки;

- ВКР выполнена по реально существующим технологическим процессам, но проведеначастичная модернизация производственных участков, деревообрабатывающих предприятий, отмечается достаточный уровень самостоятельностипроработки графической, конструкторской и технологической части дипломного проекта;

- ВКР содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется логичным,последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполнеобоснованными расчетами, предложениями;

- ВКР выполнена с использованием современных пакетов компьютерных программ,информационных технологий и информационных ресурсов;

- Студент при выполнении ВКР демонстрирует хороший уровень знаний

естественнонаучных, математических, общепрофессиональных и специальных дисциплин,

- ВКР имеет положительные отзывы руководителя и рецензента, но содержащие некоторыерекомендации и несущественные замечания;

- При защите работы студент показывает достаточные знания вопросов темы, свободно оперирует технологической терминологией, вносит предложения по улучшению организации процессов технологии продукции общественного питании; без особых затруднений и технически грамотно отвечает на вопросы членов ГЭК.

**Оценка «Удовлетворительно»** выставляется за следующуюВКР:

- ВКР выполнена не в полном объеме в соответствии с заданием, содержит незначительныеошибки;

- ВКР выполнена по реально существующим технологическим процессам, не осуществленамодернизация производственных участков, деревообрабатывающих предприятий, складов сырья, отмечается средний уровень самостоятельности проработкиграфической, конструкторской и технологической части дипломного проекта;

- ВКР содержит теоретическую базу, характеризуется некоторым нарушением логичности ипоследовательности изложения материала, не вполне обоснованными расчетами, предложениями;

- ВКР выполнена с использованием современных пакетов компьютерных программ, информационных технологий и информационных ресурсов;

- Студент при выполнении ВКР демонстрирует удовлетворительный уровень знанийестественнонаучных, математических, общепрофессиональных и специальных дисциплин,удовлетворительную степень проявления общих и профессиональных компетенций

- В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию ВКР, методикепроектирования отдельных частей ВКР;

- При защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, недает полного, аргументированного ответа на вопросы членов ГЭК.

**Оценка «Неудовлетворительно»** выставляется за следующуюВКР:

- ВКР выполнена не в соответствии с заданием, содержит существенные ошибки;

- ВКР выполнена по реально существующим технологическим процессам, не осуществленаразработка производственных участков, деревообрабатывающих предприятий, низкий уровень самостоятельности проработки графической итехнологической части дипломного проекта;

- ВКР содержит слабую теоретическую базу, характеризуется нарушением логичности ипоследовательности изложения материала, не содержит обоснованных расчетов;

- Студент при выполнении ВКР демонстрирует неудовлетворительный уровень знанийестественнонаучных, математических, общепрофессиональных и специальных дисциплин,

- В отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания посодержанию ВКР, методике проектирования отдельных частей ВКР;

- При защите студент затрудняется отвечать на вопросы членов ГЭК, не знает теориивопроса, при ответе допускает существенные ошибки.

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 проекта соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

1. Разработка ассортимента и организация производства в кафе кондитерской на 25 посадочных мест.
2. Организация работы ресторана с европейской (немецкой)  кухней..
3. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с итальянской кухней на 50 посадочных мест.
4. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с русской кухней класса «люкс» на 75 посадочных мест.
5. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе японской кухни на 30 посадочных мест.
6. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении
7. Разработка ассортимента и организация производства в  кафе с организацией детского отдыха.
8. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в кафе корейской кухни.
9. Организация технологического процесса приготовления блюд национальной грузинской кухни в ресторане на 120 посадочных мест.
10. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий и десертов в кафе-кондитерская на  30 посадочных мест.
11. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 120 посадочных мест  с белорусской кухней.
12. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в кафе на 50 посадочных мест.
13. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы в ресторане на 90 посадочных мест.
14. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья в кафе на 50 посадочных мест.
15. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса в кафе на 50  посадочных мест.
16. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы, пернатой дичи в ресторане на 75 посадочных  мест.
17. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов в ресторане на 80 посадочных  мест.
18. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в ресторане на 100 посадочных  мест.
19. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд их мяса (в том числе из мяса диких животных) в ресторане на 75 посадочных  мест.
20. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи  и  кролика в ресторане на 75 посадочных  мест.
21. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья в кафе на 75 посадочных  мест.
22. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе-кондитерской  на 25 посадочных  мест.
23. Организация  процесса  приготовления  и  приготовление полуфабрикатов  для  сложной  кулинарной  продукции банкетного  зала  на 80 посадочных мест.
24. Организация  процесса  приготовления  и  приготовление сложной горячей  кулинарной  продукции узбекской  кухни в ресторане на 100 посадочных мест.
25. Организация  процесса  приготовления  и  приготовление сложной горячей  кулинарной  продукции казахской  кухни в ресторане на 150 посадочных мест.
26. Организация  процесса приготовления  и  приготовление  сложных хлебобулочных, мучных  кондитерских  изделий школьной  столовой 100 посадочных мест.
27. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в столовой на 100 посадочных мест при предприятии.

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 5).

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца.

**7. Кадровое обеспечение программы**

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 (Приложение 4).

*ПРИЛОЖЕНИЯ*

1. Календарный график
2. Учебный план
3. **Обоснование распределения объема часов вариативной части между учебными циклами ППССЗ**
4. Аннотация к рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

5. Аннотации Рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей.

6. Программа государственной итоговой аттестации.

1. Программа УУД
2. Программа РУУ
3. Программа ВСО

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 Календарный учебный график** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Курс | Сентябрь | | | | 29 сен - 5 окт | Октябрь | | | 27 окт - 2 ноя | Ноябрь | | |  | Декабрь | | | | 29 дек - 4 янв | Январь | | | 26 янв - 1 фев | Февраль | | | 23 фев - 1 мар | Март | | | | 30 мар - 5 апр | Апрель | | | 27 апр - 3 май | Май | | | | Июнь | | | | 29 июн - 5 июл | Июль | | | 27 июл -2 авг | Август | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 30 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 5 - 11 | 12 - 18 | 19 - 25 | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 23 - 29 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 4 - 10 | 11 - 17 | 18 - 24 | 25 - 31 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 31 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **I** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | :: | = | = |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | :: | = | = | = | = | = | = | = | = | = |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **II** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 0 |  | = | = | 8 | 8 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | :: | = | = | = | = | = | = | = | = | = |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **III** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | :: | = | = |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 8 | 8 | :: | = | = | = | = | = | = | = | = |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **IV** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 8 |  |  | 0 | :: | = | = |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 8 | :: | X | X | X | X |  |  |  |  | III | III | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обозначения:** | | | | | |  | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | | | | | | | | | | | | | | | |  | 0 | Учебная практика | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Подготовка к государственной итоговой аттестации | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | :: | Промежуточная аттестация | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  | 8 | Производственная практика (по профилю специальности) | | | | | | | | | | | | | | | | |  | III | Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | = | Каникулы | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  | X | Производственная практика (преддипломная) | | | | | | | | | | | | | | | | |  | \* | Неделя отсутствует | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 Сводные данные по бюджету времени** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Курс | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | | | | | | | | | | | | | | | | | | Промежуточная аттестация | | | | | | | | | Практики | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ГИА | | | | | | Каникулы | | | Всего | | | Студентов |  |
| Учебная практика | | | | | | | Производственная практика (по профилю специальности) | | | | | | | Производственная практика (преддипломная) | | | | | | | Подго-  товка | | | Прове-  дение | | |  |  |
| Всего | | | | | | 1 сем | | | | | | 2 сем | | | | | | Всего | | | 1 сем | | | 2 сем | | | Всего | | | 1 сем | | 2 сем | | Всего | | | 1 сем | | 2 сем | | Всего | | | 1 сем | | 2 сем | |  |  |
| нед. | | | час.обяз. уч. занятий | | | нед. | | | час.обяз. уч. занятий | | | нед. | | | час.обяз. уч. занятий | | | нед. | | | нед. | | | нед. | | | нед. | | | нед. | | нед. | | нед. | | | нед. | | нед. | | нед. | | | нед. | | нед. | | нед. | | | нед. | | | нед. | | | нед. | | |  |  |
| I | 39 | | | 1424 | | | 16 | | | 596 | | | 23 | | | 828 | | | 2 | | | 1 | | | 1 | | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | | 11 | | | 52 | | |  |  |
| II | 28 | | | 1008 | | | 15 | | | 540 | | | 13 | | | 468 | | | 1 | | |  | | | 1 | | | 6 | | | 2 | | 4 | | 6 | | |  | | 6 | |  | | |  | |  | |  | | |  | | | 11 | | | 52 | | |  |  |
| III | 29 | | | 1044 | | | 9 | | | 324 | | | 20 | | | 720 | | | 2 | | | 1 | | | 1 | | | 6 | | | 4 | | 2 | | 5 | | | 3 | | 2 | |  | | |  | |  | |  | | |  | | | 10 | | | 52 | | |  |  |
| IV | 24 | | | 864 | | | 13 | | | 468 | | | 11 | | | 396 | | | 2 | | | 1 | | | 1 | | | 3 | | | 2 | | 1 | | 2 | | | 1 | | 1 | | 4 | | |  | | 4 | | 4 | | | 2 | | | 2 | | | 43 | | |  |  |
| **Всего** | **120** | | | **4340** | | |  | | | **1928** | | |  | | | **2412** | | | **7** | | |  | | |  | | | **15** | | |  | |  | | **13** | | |  | |  | | **4** | | |  | |  | | **4** | | | **2** | | | **34** | | | **199** | | |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |  |

**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 | **68** | **48** | 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 | **2396** | **1642** | Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части, в  соответствии-с запросами работодателей и на основании анализа регионального рынка труда, возможностями продолжения образования, спецификой деятельности техникума |

**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:**  - 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. | 15 | 10 | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональный стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 декабря 2016 г.  Протокол заседания с работодателями  № 1  от 30.08.2018 г |
| ОГСЭ.02 | История | 15 | 10 |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | 15 | 10 |  |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 3432  (2136+1296) | 2288  (1424+864) |  |
| ОП.ОО | Общепрофессиональные  Дисциплины | 849  (624+225) | 566  (416+150) | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональный стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 декабря 2016 г.  Протокол заседания с работодателями  № 1  от 30.08.2018 г |
| 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.,  Профессиональный стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 декабря 2016 г.  Протокол заседания с работодателями  № 1  от 30.08.2018 г |
| 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:  -использовать профессионально- ориентированные информационные системы;   * организовывать обмен информацией в локальной сети организации ОП; * сканировать и распознавать отсканированные документы с помощью ПО; * использовать офисные приложения в профессиональной деятельности; * применять специализированное программное обеспечение в профессиональной деятельности;   -ориентироваться при поиске документов в СПС;   * использовать графические редакторы в профессиональных целях.   знать;   * приемы установки и конфигурирования различные видов программного обеспечения, в т.ч. специального; * специализированное программное обеспечение;   - возможности служб Интернета для организации обмена документами | 80 |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональный стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 декабря 2016 г.  Протокол заседания с работодателями  № 1  от 30.08.2018 г |
| 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.,  Профессиональный стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 декабря 2016 г.  Протокол заседания с работодателями  № 1  от 30.08.2018 г |
| 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»:**  Изучение права на профильном уровне среднего (полного) общего образования направлено на достижение следующих целей:  Уметь:  -оформлять основные документы для оформления регистрации предпринимательства;  Знать:  -основные положения Гражданского кодекса РФ;  -понятия, виды правонарушений;  -субъекты гражданских правонарушений;  -понятие гражданскойправосубектности;  -основные положения Гражданского процессуального кодекса РФ;  -особенности гражданского процесса;  -участники, их права и обязанности;  -механизм реорганизации, ликвидации, банкротства юридического лица;  -порядок привлечения к ответственности руководителей по требованию представительного органа работников | 20 |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональный стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 декабря 2016 г.  Протокол заседания с работодателями  № 1  от 30.08.2018 г |
| 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.**   * анализировать предпринимательские способности; отличительные черты работников нового типа; * анализировать отличительные особенности экономических систем; * определять рыночную стоимость; * группировать издержки по экономическим элементам; * производить расчеты ВНП по доходам и расходам;   -анализировать причины и последствия инфляции;   * рассчитывать возможности преодоления дефицита госбюджета; * исследовать цели, задачи и объекты; * разрабатывать мероприятия по выходу из конфликтных ситуаций;   **знать:**   * сущность, типы и формы собственности; * факторы производства, взаимосвязь процессов производства; * предпринимательство как фактор производства;   -сущность и значение денежной системы;   * закон спроса и предложения; * знать виды конкуренции; * знать сущность и виды инфляции; * формирование доходной и расходной части госбюджета; * основные функции налогов;   сегментацию рынка и поиска рыночной ниши для массового производства; | 50 |  | ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции  общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22 апреля 2014 г.,  Профессиональный стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 декабря 2016 г.  Протокол заседания с работодателями  № 1  от 30.08.2018 г |
| 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.,  Профессиональный стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 декабря 2016 г.  Протокол заседания с работодателями  № 1  от 30.08.2017 г |
| 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.,  Профессиональный стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 декабря 2016 г.  Протокол заседания с работодателями  № 1  от 30.08.2017 г |
| 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.,  Профессиональный стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 декабря 2016 г.  Протокол заседания с работодателями  № 1  от 30.08.2018 г |
| 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.,  Профессиональный стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 декабря 2016 г.  Протокол заседания с работодателями  № 1  от 30.08.2018 г |
| 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.,  Профессиональный стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 декабря 2016 г.  Протокол заседания с работодателями  № 1  от 30.08.2018 г |
| 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.,  Профессиональный стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 декабря 2016 г.  Протокол заседания с работодателями  № 1  от 30.08.2018 г |
| 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.,  Профессиональный стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 декабря 2016 г.  Протокол заседания с работодателями  № 1  от 30.08.2018 г |
| 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.,  Профессиональный стандарт индустрии питания, приказ №1 от 1 декабря 2016 г.  Протокол заседания с работодателями  № 1  от 30.08.2018 г |
|  | | | | |

**Приложение 4**

**Таблица**

**Кадровое обеспечение программы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Должность по тарификации (преподаваемый предмет) | Ф.И.О. работника, занимающего эту должность | Образование  и специальность по диплому, ВУЗ, год окончания | Квалификационная  категория,  ученая степень |
|  | **Базовые дисциплины** |  |  |  |
| 1. | БД.01 Русский язык | Грищенко Наталья Викторовна  23.04.1960 | Высшее, Томский государственный педагогический институт им. Ленинского комсомола, русский язык и литература, учитель средней школы, 01.07.1982 г. | Высшая |
| 2. | БД.02 Литература | Грищенко Наталья Викторовна  23.04.1960 | Высшее, Томский государственный педагогический институт им. Ленинского комсомола, русский язык и литература, учитель средней школы, 01.07.1982 г. | Высшая |
| 3 | БД.03 Иностранный язык | Пожидаева А.А.  ШаманаеваЮ.А.  02.04.1983 | высшее, ГОУ ВПО «Кемеровский государственный университет», иностранный язык, учитель английского языка,  28.06. 2005г.  высшее, Кемеровский государственный университет, иностранный язык, учитель английского языка, 26.04.2006 | Первая  Без категории |
| 4 | БД.04 История | Немерова И.Б. | высшее  Кемеровский Государственный университет, 26.06.1983г, история и обществоведение , преподаватель истории и общствоведения | высшая |
| 5 | БД.05 Обществознание | Немерова И.Б. | высшее  Кемеровский Государственный университет, 26.06.1983г, история и обществоведение , преподаватель истории и общствоведения | высшая |
| 6 | БД.06 Биология | Носова К.Ю.  01.01.1969 | Кемеровский государственный университет, 22.06. 1994г., Биология, биолог, преподаватель химии | первая |
| 7 | БД.07 Химия | Соотс  Вельхида Дмитриевна  07.10.1974 | Высшее, Уссурийский государственный педагогический институт, 29.06.1996 г. биология и химия, учитель биологии и химии | первая |
| 8 | БД.08 Физическая культура | Колмыкова Н.Ф.  09.08.1963 | высшее,  Новокузнецкий Государственныйпедагогический институт, 04.06. 1990г., №1422 физическая культура, учитель физической культуры. | высшая |
| 9 | БД.09 ОБЖ | Кибалко Валерий Александрович, | Высшее политехническое училище МВД ССР , военно-политическая общевойсковая, офицер-политработник с высшим образованием, без категории | Без категории |
|  | **Профильные дисциплины** |  |  |  |
| 10 | ПД.01 Математика | Матвеева О.В. | высшее, Новокузнецкий Государственный педагогический институт, 30.06.1986г., математика и физика. Учитель математики и физики. | высшая |
| 11 | ПД.02 Информатика и ИКТ | Березнеева Н.Г. | Высшее, Кемеровский государственный университет,. математика, математик, преподаватель, 25.06.1996  б) Второе ГОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», экономика и управление на предприятии, экономист-менеджер, 22.06.2007 | первая |
| 12 | ПД.03 Физика | Немеров Виктор  Анатольевич  10.09.1955 | Кемеровский Государственный университет, 25.06.1977г., физика, физика, преподаватель | первая |
|  | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |  |  |  |
| 13 | ОГСЭ.01 Основы философии | Лопарева Светлана Викторовна | ФГО УВПО «Кузбасский институт федеральной службы исполнения наказания», юрист, юриспруденция | первая |
| 14 | ОГСЭ.02 История | Немерова И.Б. | высшее  Кемеровский Государственный университет, 26.06.1983г, история и обществоведение , преподаватель истории и общствоведения | высшая |
| 15 | ОГСЭ.03 Иностранный язык | Пожидаева А.А.  ШаманаеваЮ.А.  02.04.1983 | высшее, ГОУ ВПО «Кемеровский государственный университет», иностранный язык, учитель английского языка,  28.06. 2005г.  высшее, Кемеровский государственный университет, иностранный язык, учитель английского языка, 26.04.2006 | Первая  Без категории |
| 16 | ОГСЭ.04 Физическая культура | Колмыкова Н.Ф.  09.08.1963 | высшее,  Новокузнецкий Государственныйпедагогический институт, 04.06. 1990г., №1422 физическая культура, учитель физической культуры. | высшая |
|  | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |  |  |  |
| 17 | ЕН.01 Математика | Матвеева О.В. | высшее, Новокузнецкий Государственный педагогический институт, 30.06.1986г., математика и физика. Учитель математики и физики. | высшая |
| 18 | ЕН.02 Экологические основы природопользования | Носова К.Ю.  01.01.1969 | Кемеровский государственный университет, 22.06. 1994г., Биология, биолог, преподаватель химии | первая |
| 19 | ЕН.03 Химия | Соотс  Вельхида Дмитриевна  07.10.1974 | Высшее, Уссурийский государственный педагогический институт, 29.06.1996 г. биология и химия, учитель биологии и химии | первая |
| 20 | ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | Носова К.Ю.  01.01.1969 | высшее, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Российский государственный профессионально-педагогический университет", г.Екатеринбург, 02.03.2014г., профессиональное обучение по отраслям, педагог профессионального обучения  кондитер 3 разряда, ГОУ НПО Профессиональный лицей №49 регистрационный №1010, апрель 2012г  повар 5 разряда,ГОУ СПО "Кемеровский техниукум индустрии питания и сферы услуг", 17.02.2013г. | первая |
| 21 | ОП.02 Физиология питания | Никитенко Л.Н.  01.09.1960 | Новокузнецкий техникум советской торговли, технология приготовления пищи, техник-технолог, 28.03.1990,  Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт, технология и предпринимательство, учитель технологии и предпринимательства. 17.02.2008 | высшая |
| 22 | ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья | Никитенко Л.Н.  01.09.1960 | Новокузнецкий техникум советской торговли, технология приготовления пищи, техник-технолог, 28.03.1990,  Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт, технология и предпринимательство, учитель технологии и предпринимательства. 17.02.2008 | высшая |
| 23 | ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности | Березнеева Наталья  Григорьевна  14.10.1974 | Высшее, Кемеровский государственный университет,. математика, математик, преподаватель, 25.06.1996  б) Второе ГОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», экономика и управление на предприятии, экономист-менеджер, 22.06.2007 | первая |
| 24 | ОП.05 Метрология, стандартизация | Никитенко Л.Н.  01.09.1960 | Новокузнецкий техникум советской торговли, технология приготовления пищи, техник-технолог, 28.03.1990,  Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт, технология и предпринимательство, учитель технологии и предпринимательства. 17.02.2008 | высшая |
| 25 | ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности | Лопарева Светлана Викторовна | ФГО УВПО «Кузбасский институт федеральной службы исполнения наказания», юрист, юриспруденция | первая |
| 26 | ОП.07 Основы экономики, менеджмента | Шестакова ЗР. | ГОУ ВПО «Томский государственный педагогический университет», 09.06.2008, менеджмент организации, менеджер | первая |
| 27 | ОП.08 Охрана труда | Кибалко Валерий Александрович, | Высшее политехническое училище МВД ССР , военно-политическая общевойсковая, офицер-политработник с высшим образованием, без категории | Без категории |
| 28 | ОП.09 Безопасность жизнедеятельности | Кибалко Валерий Александрович, | Высшее политехническое училище МВД ССР ,военно-политическая общевойсковая, офицер-политработник с высшим образованием, без категории | Без категории |
|  | **Профессиональные модули** |  |  |  |
| 29 | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Стаина Т.А. | высшее, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Российский государственный профессионально-педагогический университет", г.Екатеринбург, 02.03.2014г., профессиональное обучение по отраслям, педагог профессионального обучения  кондитер 3 разряда, ГОУ НПО Профессиональный лицей №49 регистрационный №1010, апрель 2012г  повар 5 разряда,ГОУ СПО "Кемеровский техниукум индустрии питания и сферы услуг", 17.02.2013г. | первая |
| 29 | ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | Никитенко Л.Н.  01.09.1960 | Новокузнецкий техникум советской торговли, технология приготовления пищи, техник-технолог, 28.03.1990,  Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт, технология и предпринимательство, учитель технологии и предпринимательства. 17.02.2008 | высшая |
| 30 | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | Никитенко Л.Н.  01.09.1960 | Новокузнецкий техникум советской торговли, технология приготовления пищи, техник-технолог, 28.03.1990,  Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт, технология и предпринимательство, учитель технологии и предпринимательства. 17.02.2008 | высшая |
| 31 | ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Стаина Т.А. | высшее, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Российский государственный профессионально-педагогический университет", г.Екатеринбург, 02.03.2014г., профессиональное обучение по отраслям, педагог профессионального обучения  кондитер 3 разряда, ГОУ НПО Профессиональный лицей №49 регистрационный №1010, апрель 2012г  повар 5 разряда,ГОУ СПО "Кемеровский техниукум индустрии питания и сферы услуг", 17.02.2013г. | первая |
| 32 | ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | Стаина Т.А. | высшее, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Российский государственный профессионально-педагогический университет", г.Екатеринбург, 02.03.2014г., профессиональное обучение по отраслям, педагог профессионального обучения  кондитер 3 разряда, ГОУ НПО Профессиональный лицей №49 регистрационный №1010, апрель 2012г  повар 5 разряда,ГОУ СПО "Кемеровский техниукум индустрии питания и сферы услуг", 17.02.2013г. | первая |
| 33 | ПМ.06 Организация работы структурного подразделения | Шестакова З.Р. | Новокузнецкий техникум советской торговли, технология приготовления пищи, техник-технолог, 28.03.1990,  Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт, технология и предпринимательство, учитель технологии и предпринимательства. 17.02.2008 | высшая |
| 34 | ПМ.07 Рабочая профессия « Повар», « Бармен» | Стаина Т.А. | высшее, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Российский государственный профессионально-педагогический университет", г.Екатеринбург, 02.03.2014г., профессиональное обучение по отраслям, педагог профессионального обучения  кондитер 3 разряда, ГОУ НПО Профессиональный лицей №49 регистрационный №1010, апрель 2012г  повар 5 разряда,ГОУ СПО "Кемеровский техниукум индустрии питания и сферы услуг", 17.02.2013г. | первая |
| 38 | ПМ.08 Организация процесса приготовления и приготовление национальных, диетических и лечебных блюд | Стаина Т.А. | высшее, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Российский государственный профессионально-педагогический университет", г.Екатеринбург, 02.03.2014г., профессиональное обучение по отраслям, педагог профессионального обучения  кондитер 3 разряда, ГОУ НПО Профессиональный лицей №49 регистрационный №1010, апрель 2012г  повар 5 разряда,ГОУ СПО "Кемеровский техниукум индустрии питания и сферы услуг", 17.02.2013г. | первая |

***Аннотации рабочих программ***

**по специальности среднего профессионального образования**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального**

**образования базовой подготовки**

**Квалификация: Техник-технолог**

**Форма обучения – очная**

**Нормативный срок обучения на базе**

**основного общего образования – 3 года 10 месяцев**

**1.Область применения рабочей программы**

**Дисциплина ОБД.01** Русский язык является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа дисциплины ОБД.01 Русский язык предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:**

дисциплина ОБД.01 Русский язык и литература входит в базовые общеобразовательные дисциплины общеобразовательного учебного цикла ППССЗ.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**Уметь:**

- создавать высказывания на лингвистическую тему в устной и письменной ОРМЕ;

-анализировать особенности употребления единиц языка в устной и письменной форме;

-соблюдать языковые формы ( орфоэпические, лексические, стилистические, орфографические, пунктуационные) в устных и письменных высказываниях

-владеть приемами редактирования текста;

-передавать содержание прослушанного и прочитанного текста;

-написать рецензию на статью, книгу, фильм.

**В результате освоения учебной дисциплины «Русский язык» обучающийся должен знать:**

**-**общие сведения о русском языке, о лингвистике как науке;

-признаки и особенности употребления в речи основных единиц языка.

- языковая норма, культура речи;

-основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

-орфоэпические. Лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

-нормы речевого поведения в социально- культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности;

-самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

- увеличения словарного запаса;

-расширения круга используемых языковых и речевых средств;

- совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

- совершенствования коммуникативных способностей;

-развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

**3. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 112 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов

- самостоятельной работы обучающегося – 34 часов.

**ОБД.02 « Литература»**

**1. Цель учебной дисциплины**

Формирование у обучающихся коммуникативной компетентности:

- коммуникативные способности, коммуникативные умения и навыки;

- систему коммуникативных знаний литературы.

-освоение знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки;

-знакомство с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;

-овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;

-развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;

-воспитание убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;

-применение знаний по литературе в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности;

- грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

**2.Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина «Литература» (ОБД.02) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Литература» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008. Освоение дисциплины «Литература» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Иностранный язык», «История», а также курсов по выбору студентов.

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

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

**знать:**

• образную природу словесного искусства;

• содержание изученных литературных произведений;

• основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;

• основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;

• основные теоретико-литературные понятия;

**уметь:**

• воспроизводить содержание литературного произведения;

• анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

• соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы;

соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

• определять род и жанр произведения;

• сопоставлять литературные произведения;

• выявлять авторскую позицию;

• выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;

• аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

• писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы.

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

• создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;

• участия в диалоге или дискуссии;

• самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;

• определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;

• определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

**4. Количество часов учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка 165 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 117 часов;

Самостоятельная работа обучающегося 48 часов;

форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации – дифференцированный зачет.

**ОБД. 03 «Иностранный язык»**

**1.Цель дисциплины:** развитие сформированной в основной школе иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности таких ее составляющих как: речевая, языковая, социокультурная и учебно-познавательная.

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП**:

Дисциплина «Иностранный язык» (ОДБ. 03) относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Английский язык» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008. Для освоения дисциплины «Иностранный язык» обучающиеся используют знания, умения, полученные в ходе изучения предметов «Русский язык», «География», «История», «Литература», «Мировая художественная культура».

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного изучения дисциплин профессионально направленного модуля.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины**:

Речевые умения согласно требованиям стандарта.

Социокультурные знания и умения.

Развитие страноведческих знаний и умений, основанных на сравнении фактов родной культуры и культуры стран изучаемого языка.

Увеличение их объема за счет новой тематики и проблематики речевого общения, в том числе межпредметного характера.

**Компенсаторные умения**:

**Совершенствование следующих умений:**

-пользоваться языковой и контекстуальной догадкой при чтении и аудировании; -прогнозировать содержание текста по заголовку/началу текста, использовать текстовые опоры различного рода (подзаголовки, таблицы, графики, шрифтовые выделения, комментарии, сноски);

- игнорировать лексические и смысловые трудности, не влияющие на понимание основного содержания текста, использовать переспрос и словарные замены в процессе устноречевого общения.

**Учебные умения** Дальнейшее развитие общеучебных умений, связанных с приемами самостоятельного приобретения знаний:

- использовать двуязычный и одноязычный словари и другую справочную литературу, ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, обобщать информацию, фиксировать содержание сообщений, выделять нужную/основную информацию из различных источников на изучаемом иностранном языке.

**Развитие специальных учебных умений:** интерпретировать языковые средства, отражающие особенности иной культуры, использовать выборочный перевод для уточнения понимания иноязычного текста.

**В результате изучения дисциплины студент должен: знать/понимать:**

– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

– новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

**уметь:**

говорение

– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог– побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации; **аудирование**

– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:

**чтение**

– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно- популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи; **письменная речь** – описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка.

**4. Количество часов учебной дисциплины**:

Максимальная учебная нагрузка 110 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 32 часов;

форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации – дифференцированный зачет.

**ОБД. 04 «История»**

**1. Цель дисциплины: формирование исторического мышления как основы формирования гражданской идентичности ценностно-ориентированной личности.**

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП:** Дисциплина «История» (ОДБ.04) относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «История» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008. Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплины: «Обществознание». Освоение дисциплины «История» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.01 «Основы философии», ОГСЭ.02 «Истории».

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины**:

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

**уметь**:

анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых система

* (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
* различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
* устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
* представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

**знать/понимать:**

* основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
* периодизацию всемирной и отечественной истории;
* современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
* особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
* основные исторические термины и даты;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
* использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой из вне социальной информации;
* соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
* осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

**4. Количество учебных часов дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка 171 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

Самостоятельной работы обучающегося 54 часов;

форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации – дифференцированный зачет

**ОБД. 05 «Обществознание»**

**Цель дисциплины:** Формирование у студентов духовно нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;

воспитанию гражданской ответственности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям;

овладение системой знаний об обществе, необходимых для успешной социализации личности.

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина «Обществознание» (ОДП.5) входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Обществознание» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008. Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности, сформированные в ходе изучения дисциплины «История». Освоение дисциплины «Обществознание» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла: ОГСЭ.01 «Основы философии», ОГСЭ.02 «История».

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» обучающийся должен: знать/понимать:**

биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности,

• место и роль человека в системе общественных отношений;

тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;

необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;

особенности социально-гуманитарного познания;

**уметь:** - характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;

анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия;

устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;

объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных

объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально- экономических и гуманитарных наук;

осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд);

извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам;

систематизировать, анализировать и обобщать социальную информацию;

различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы,

организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности; формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;

• применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам.

**4. Количество учебных часов по дисциплине:**

Максимальная учебная нагрузка 173 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося 56 часов;

форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации – дифференцированный зачет.

**ОБД. 07 «Химия»**

**1. Цель учебной дисциплины:**

-формирование теоретических знаний, практических умений и навыков, в области экологически грамотного использования химических веществ, как в профессиональной, так и бытовой деятельности;

-формирование основ понимания естественнонаучной картины мира;

- ознакомление с наиболее важными идеями и достижениями химии и на этой основе создание фундамента для формирования личностного мировоззрения.

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП**:

Дисциплина «Химия» входит в состав общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Химия» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008. Освоение учебной дисциплины «Химия» базируется на знаниях полученных при изучении дисциплин «Естествознание», «Физика», «Химия» и «Биология» в основной школе.

**Изучение дисциплины «Химия» позволяет решать следующие учебно-методические проблемы:**

- формировать у обучающихся основы научного мировоззрения, отвечающего современному состоянию развития науки.

- формировать понимание целостности естественнонаучных знаний, как необходимого условия существования людей в современном мире.

- формировать простейшие навыки проведения системного анализа процессов и явлений, происходящих в окружающем мире.

- формировать гражданскую ответственность за состояние окружающего мира, желание активно участвовать в практической деятельности по обеспечению безопасности жизнедеятельности людей и человечества в целом.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины В результате изучения учебной дисциплины«Химия» обучающийся должен:**

**уметь:**

-сравнивать, наблюдать, находить общие черты и различия, выделять существенные (значимые) черты химических систем, применять полученные знания для объяснения наблюдаемых процессов и явлений;

-использовать знание свойств веществ и их растворов в профессиональной деятельности;

- составлять уравнения различных типов химических реакций;

- рассчитывать важнейшие характеристики химических систем (концентрацию, рН, скорость химической реакции, смещение химического равновесия и др.)

- решать практические задачи, опираясь на полученные знания и применять их при изучении специальных дисциплин.

- использовать методы химической идентификации веществ в бытовой и профессиональной деятельности.

-выбирать наименее экологически вредные способы деятельности в конкретной ситуации;

- применять принцип «здорового образа жизни» для организации бытовой и профессиональной деятельности.

**знать/понимать:**

-особенности химической картины мира, историю изменения химической картины мира с развитием науки;

- вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира;

-теорию основных разделов химии в соответствии с программой;

- основные законы химии, общетеоретические основы строения неорганических и органических соединений, основные понятия о механизмах химических реакций и электрохимические процессы;

- особенности проявления теоретических закономерностей в растворах и биологических системах; владеть:

-основными методами техники безопасности; -базовыми умениями самостоятельной работы в химической лаборатории для последующего осуществления профессиональной деятельности.

**4. Количество учебных часов дисциплины.**

Максимальная учебная нагрузка 115 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 37 часов;

форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации – экзамен.

**ОБД. 06 «Биология»**

1. **Цель учебной дисциплины**:

формирование и систематизирование знаний по биологии

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП**: Дисциплина «Биология» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания.

Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Биология» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

-объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира;

единство живой и неживой природы, родство живых организмов;

отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека;

влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека;

взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды;

причины и факторы эволюции, изменяемость видов;

нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем;

необходимость сохранения многообразия видов;

- решать элементарные биологические задачи;

составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания);

описывать особенности видов по морфологическому критерию;

-выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности;

процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании);

правил поведения в природной среде;

-оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

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

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;

-строение и функционирование биологических объектов:

клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;

- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;

- вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки; - биологическую терминологию и символику;

**4. Количество часов учебной дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 113 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 35 часов;

форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации – дифференцированный зачет

**ОБД. 08 «Физическая культура»**

**1. Цель учебной дисциплины:** - развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к своему здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно- оздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладении навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина «Физическая культура» (ОДБ.08) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины: В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:**

- уметь использовать физкультурно-спортивную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных профессиональных целей, самоопределения в физической культуре. - иметь представление о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном, и социальном развитии человека;

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

- основы здорового образа жизни и особенности использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности, технологию повышения уровня функциональных и двигательных способностей личности.

**4. Количество часов учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка 234 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося 117 часов;

форма контроля – накопительная система оценок;

формы аттестации – зачет, дифференцированный зачет

**ОБД.09 «Основы безопасности жизнедеятельности»**

1. **Цель дисциплины**: - освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

-о здоровье и здоровом образе жизни;

-о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций;

- об обязанностях граждан по защите государства;

- воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни;

-чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

- развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы;

-бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

- овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья;

- действовать в чрезвычайных ситуациях;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты;

- оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП:** Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» ОДБ.09 входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008. Для освоения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обучающие используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Биология», «История», «Физическая культура». Освоение дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является необходимой для формирования культуры безопасности жизнедеятельности.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен уметь:**

-выполнять последовательно действия при возникновении пожара в жилище и использовать подручные средства для ликвидации очагов возгорания;

- действовать согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!» и комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей, ценностей и продуктов питания в случае эвакуации населения;

- применять элементарные способы самозащиты в конкретной ситуации криминогенного характера;

- правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

- ориентироваться на местности, подавать сигналы бедствия, добывать огонь, воду и пищу в случае автономного существования в природной среде;

- правильно пользоваться средствами индивидуальной защиты (противогазом, респиратором, ватно-марлевой повязкой, индивидуальной медицинской аптечкой);

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- вести здоровый образ жизни;

- правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях;

- уметь пользоваться бытовыми приборами, лекарственными препаратами и средствами бытовой химии;

- бытовыми приборами экологического контроля качества окружающей среды и продуктов питания;

- соблюдать общие требования безопасности при пользовании транспортными средствами, при нахождении на улице, правила поведения на воде, меры пожарной и инфекционной безопасности;

- оказывать первую медицинскую помощь в неотложных ситуациях;

- вызывать (обращаться за помощью) в случае необходимости соответствующие службы экстренной помощи.знать:

- основы здорового образа жизни и факторы, влияющие на него;

- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;

- основные задачи государственных служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности;

- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;

- порядок постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;

- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;

- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;

- особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту;

-альтернативной гражданской службы;

-предназначение, структуру и задачи РСЧС;

- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны.

**4. Количество часов учебной дисциплины** составляет:

Максимальная учебная нагрузка 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;

самостоятельной работы обучающегося 32

форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации – дифференцированный зачет.

**ПД. 01 «Математика»**

**1. Цель дисциплины:** дать обучающимся базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением.

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП:** Дисциплина «Математика» (ОДП.10) является профильной, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Математика» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:** В результате изучения дисциплины **обучающийся должен уметь**:

выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы,

• находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная);

сравнивать числовые выражения;

находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе• определения, используя при необходимости инструментальные средства;

пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;

• выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и• повседневной жизни для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

**Функции и графики уметь:**

- вычислять значение функции по значению аргумента при различных способах задания функции;

определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;

• строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;

использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

• использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

**Начала математического анализа уметь:** находить производные элементарных функций;

• использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;

• применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;

вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: решения прикладных задач, в том числе социально- экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

**Уравнения и неравенства уметь:** решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;

использовать графический метод решения уравнений и неравенств;

изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными; составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: построения и исследования простейших математических моделей.

**Комбинаторика, статистика и теории вероятностей уметь:** решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул; вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

• использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; анализа информации статистического характера.

**Геометрия уметь:** распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;

описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;

анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;

• изображать основные многогранники и круглые тела;

выполнять чертежи по условиям задач;

строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;

• решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);

использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;

• проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

• -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;

вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.знать/понимать значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике;

•широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе; значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии; универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности; вероятностный характер различных процессов окружающего мира;

**4.Количество часов учебной дисциплины.**

Максимальная учебная нагрузка 420 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 290 часов;

самостоятельной работы обучающегося 130 часов;

форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации – дифференцированный зачет, экзамен.

**ПД. 02 «Информатика и ИКТ»**

**1. Цель дисциплины:** получение обучающимися базовых знаний по теории информации, основам вычислительной техники и информационных технологий, выработка практических навыков использования разнообразных программных сред, представляющих пользователю набор функциональных и сервисных возможностей.

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина «Информатика и ИКТ» (ОДП.11.) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Изучение дисциплины «Информатика и ИКТ» основано на знании обучающимися материалов дисциплины «Математика», «Информатика и ИКТ» на предыдущем уровне. Освоение дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности». Полученные знания необходимы обучающимся при подготовке и выполнении практических занятий для всех последующих курсов.

1. **Требования к результатам освоения дисциплины:В результате изучения дисциплины студент должен уметь:**

• оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;

• распознавать информационные процессы в различных системах;

• использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;

• осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;

• иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

• создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;

• просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;

• осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;

• представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);

• соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ; знать:

• различные подходы к определению понятия «информация»;

• методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;

• назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);

• назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы; • использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;

• назначение и функции операционных систем;

1. **Количество часов по учебной дисциплины** составляет

Максимальная учебная нагрузка 141 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 95 часов;

самостоятельной работы обучающегося 46 часов

форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации – экзамен.

**ПД.03 «Физика»**

**Цель дисциплины**: - освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;

-практического использования физических знаний;

-оценивать достоверность естественно-научной информации;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- воспитание убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания;

- готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

**2.Место дисциплины в структуре ОП:** Дисциплина «Физика» (ОДП.12) является профильной, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**3.Требования к результатам освоения дисциплины**: **В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

-описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли, свойства газов, жидкостей и твердых тел, электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн, волновые свойства света, излучение поглощение света атомом, фотоэффект;

-отличать гипотезы от научных теорий;

-делать выводы на основе экспериментальных даны;

-приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; -физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

-приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике;

- различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

-воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщения СМИ, интернете, научно-популярных статьях;

-применять полученные знания для решения физических задач;

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

-смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;

-смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

-смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

-вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики. **4. Количество часов учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 250 час., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 169 часов;

самостоятельной работы обучающегося 81 часов;

формы контроля – накопительная система оценок; форма аттестации –экзамен.

**Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины (ОГСЭ)**

**ОГСЭ .01 Основы философии**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Основы философии относятся к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;

- роль философии в жизни человека и общества;

- основы философского учения о бытии;

- сущность процесса познания;

- основы научной, философской и религиозной картины мира;

- об условиях формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

- о социально-этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 87 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часов;

самостоятельной работы обучающегося 29 часов.

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Наименование разделов и тем дисциплины:**

Раздел 1. Введение, философия как форма мышления.

Тема 1.1. Философия, её смысл, сущность и роль в обществе.

Тема 1.2. Основные проблемы философии.

Раздел 2. История философии. Развитие западноевропейской философии.

Тема 2.1. Античная философия.

Тема 2.2. Философия Средневековья.

Тема 2.3. Философия Возрождения и Нового времени.

Тема 2.4. Немецкая классическая философия.

Тема 2.5. Основные направления современной философии.

Раздел 3. Развитие русской философии.

Тема 3.1. Русская философия.

Тема 3.2. Отечественная философия 20 в.

Раздел 4. Философская антропология.

Тема 4.1. Человек как главная философская тема.

Тема 4.2. Фундаментальные характеристики человека.

Тема 4.3. Фундаментальные категории бытия человека.

Раздел 5. Философия сознания.

Тема 5.1. Философия сознания.

Тема 5.2. Сознание как духовный мир.

Раздел 6. Философская гносеология.

Тема 6.1. Познание как философская тема.

Тема 6.2. Научное познание.

Раздел 7. Объективный мир.

Тема 7.1. Объективный мир и его проблемы.

Раздел 8. Философия и духовная жизнь общества**.**

Тема 8.1. Философия культуры.

Тема 8.2. Философия искусства.

Раздел 9. Социальная философия.

Тема 9.1. Философия общества.

**ОГСЭ .02 История**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины История является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Учебная дисциплина История является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла дисциплин.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций: содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

**Дисциплина история направлена на формирование общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **87** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **58** часов;

самостоятельной работы обучающегося **29** часов.

**Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета.***

**ОГСЭ .03 Иностранный язык**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

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

Иностранный язык является дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического цикла

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

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

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

• Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

• Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, накоплять словарный запас;

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

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

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 258 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 172 часов;

самостоятельной работы обучающегося 86 часов.

**Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета.***

**ОГСЭ .04 Физическая культура**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины Физическая культура является частью основной профессиональной образовательной программы специальностей СПО: 26807 Технология продукции в общественном питании

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

Учебная дисциплина Физическая культура является дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического цикла

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- значение физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студента;

- социально-биологические основы физической культуры и спорта;

-правила безопасности на занятиях по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм, лыжной подготовке и конькобежной подготовке

- Правила соревнований по изучаемым видам спорта и историю развития их развития

-основные элементы техники изучаемых двигательных действий

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**Уметь**

- в полной мере использовать восстановительные и реабилитационные мероприятия в процессе занятий по физической культуре;

- соблюдать правила здорового образа жизни, планировать мероприятия индивидуальной физической подготовки;

- соблюдать основные положения по профилактике асоциального поведения, табакокурения, алкоголизма и наркомании.

-выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма

- Выполнять технически правильно, элементы техники спортивных игр, легкоатлетических и гимнастических упражнений, проходить дистанцию на лыжах и коньках

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

*ОК 10* Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний ( юноши).

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося**324**часов, в том числе:

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

самостоятельной работы обучающегося**162** часов.

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Математические и общие естественнонаучные дисциплины (ЕН)**

**ЕН .01 Математика**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

математика является частью цикла математических и естественнонаучных дисциплин

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

решать прикладные задачи в области

профессиональной деятельности;

применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

**знать:**

значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;

основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

**Общие компетенции выпускника**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**Организация работы структурного подразделения.**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **132** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **88** часов;

самостоятельной работы обучающегося **44** часов.

**Промежуточная аттестация в форме экзамена.**

**ЕН. 02 Экологические основы природопользования**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** является частью математического и естественнонаучного цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**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;

- принципы размещения производств различного типа;

- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

- методы экологического регулирования;

- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

- природоресурсный потенциал Российской Федерации;

- охраняемые природные территории;

- принципы производственного экологического контроля;

- условия устойчивого состояния экосистем.

**Общие компетенции (ОК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

**ЕН. 03 Химия**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Химия является частью математического и общего естественнонаучного цикла

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

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;

- 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.

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

- основные понятия и законы химии;

- теоретические основы органической, физической и 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, диссоциация электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

- характеристики различных классов органических соединений, 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

должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

должен обладать профессиональными компетенциями

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося**132**часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **88** часов;

самостоятельной работы обучающегося **44** часов.

**Промежуточная аттестация в форме экзамена.**

**Наименование разделов и тем дисциплины:**

Раздел 1. Физическая и коллоидная химия

Тема 1.1. Основные понятия и законы химии

Тема 1.2. Классификация химических реакций и закономерности их протекания

Тема 1.3. Растворы. Теория электролитической диссоциации

Тема 1.4. Поверхностные явления

Раздел 2. Основы аналитической химии

Тема 2.1. Качественный метод анализа

Тема 2.2. Методы количественного анализа

Тема 2.3. Физико-химические методы анализа

Раздел 3. Органическая химия

Тема 3.1. Основные положения органической химии. Углеводороды

Тема 3.2. Кислородсодержащие органические соединения

Тема 3.3. Пищевые карбоновые кислоты

Тема 3.4. Сложные эфиры. Липиды

Тема 3. 5. Углеводы

Тема 3.6. Азотсодержащие органические соединения. Высокомолекулярные соединения. (ВМС)

Тема 3.7. Витамины. Ферменты.

**Профессиональный цикл**

**Общепрофессиональные дисциплины (ОП)**

**ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной

профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной**

**образовательной программы:**

дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

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

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным

результатам;

-использовать лабораторное оборудование;

-определить основные группы микроорганизмов;

-соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

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

- основные понятия и термины микробиологии;

-классификацию микроорганизмов;

-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

-генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

-схему микробиологического контроля;

-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

-правила личной гигиены работников пищевых производств;

-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

**1.4.Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **115**часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося  **78** часа;

самостоятельной работы обучающегося **37** часов.

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**ОП. 02 Физиология питания**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

**1.1. Область применения программы.**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

физиология питания является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла.

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

-рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

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

- роль пищи для организма человека;

- основные процессы обмена веществ в организме;

- суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- понятие рациона питания;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

-назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

-методики составления рационов питания.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **74** часов в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов;

самостоятельной работы обучающегося **24** часов.

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

**1.1.Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Организация хранения и контроль запасов сырья является частью цикла общепрофессиональных дисциплин

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;

- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю

расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

- методы контроля качества продуктов при хранении;

- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

- виды снабжения;

- виды складских помещений и требования к ним;

- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

- правила оценки состояния запасов на производстве;

- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **87** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося**58** часов;

самостоятельной работы обучающегося**29** часов.

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

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

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

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

**1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 218 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 150 часов;

самостоятельной работы обучающегося 68 часов.

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**ОП. 05 Метрология и стандартизация**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

**ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональ­ной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Правовые основы профессиональной деятельности являются частью общепро­фессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь**

- Использовать необходимые нормативно-правовые документы;

- Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

- Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения

**Знать**

- Основные положения Конституции Российской Федерации;

- Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

- Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

- Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

- Организационно-правовые формы юридических лиц;

- Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

- Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

- Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

- Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

- Право социальной защиты граждан;

- Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

- Виды административных правонарушений и административной ответственности;

- Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисцип­лины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **99** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **66** часов;

самостоятельной работы обучающегося **33м** часов.

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использованапри обучении студентов по технологическим специальностям по очной и заочной формам обучения.

* 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Основы экономики, менеджмента и маркетинга является общепрофессиональной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

**-**рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения экономической теории;

- принципы рыночной экономики;

- современное состояние и перспективы развития отрасли;

- роль и организацию хозяйствующих субьектов 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видами профессиональной деятельности:

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**Организация работы структурного подразделения.**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **99** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося  **68** часа;

самостоятельной работы обучающегося **31** часов.

**Промежуточная аттестация в форме экзамена.**

**ОП. 08 Охрана труда**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной

профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной**

**образовательной программы:**

дисциплина относится к группе общепрофессиональной дисциплины профессионального цикла.

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

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

-выявлять опасные и вредные производственные факторы

и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать изпо вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;

-разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требования охраны труда;

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

-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;

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

- системы управления охраной труда в организации;

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося  **32** часа;

самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

**1.1. Область применения программы**

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

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

Учебная дисциплина ОП.16 Безопасность жизнедеятельности относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  
- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим;  
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных  
ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их  
реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых  
имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении  
обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

должен обладать общими компетенциями, включающими в себяспособность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 100 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

**Промежуточная аттестация в форме экзамена.**

**Название разделов и тем:**

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени.

Тема 1.1. Организационные основы по защите населения от ЧС мирного и военного времени

Тема 1.2. Пожары и взрывы, и их опасные факторы

Тема 1.3.Аварии и катастрофы на химически опасных и радиационно опасных объектах.

Тема 1.4.Оружие массового поражения (ОМП) и новые виды ОМП.

Тема 1.5. Нормативно -правовая база защиты населения. Защитные сооружения ГО

Тема 1.6.Эвакуация населения при чрезвычайных ситуациях

Тема 1.7. Индивидуальные средства защиты человека при ЧС.

Тема 1.8. Повышение устойчивости объекта экономики (ПУЭО)

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1 Национальная безопасность России

Тема 2.2 Российские Вооруженные Силы на пороге нового этапе развития.

Тема 2.3. Правовые основы военной службы

Тема 2.4. Воинская обязанность и прохождение военной службы

Тема 2.5. Международное гуманитарное право

Тема 2.6. Воинская дисциплина

Тема 2.7. Прохождение военной службы

Раздел 3. Здоровый образ жизни и основы медицинских знаний

Тема 3.1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества

Тема 3.2. Первая медицинская помощь при травмах и ранениях

Тема 3.3. Первая медицинская помощь при ожогах и отморожениях

Тема 3.4. Первая медицинская помощь при несчастных случаях

Тема 3.5. Реанимация. Неотложная помощь в критических ситуациях

**Профессиональные модули (ПМ)**

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

* 1. **Область применения программы**

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии «Повар, кондитер», в рамках профессионального образования, профессиональной подготовки, профильного обучения

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчёта 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 расчёты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и 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 охлаждённом и мороженом виде;

- способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- способы мимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлаждённом и замороженном виде

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **255 час.**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **204 часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **178 час**;

самостоятельной работы обучающегося – **77 часов**;

учебной практики **72 часов** и производственной практики –  **108 часов**.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

4.3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции |
| 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 |
| Форма промежуточной аттестации ***- квалификационный экзамен*** | |

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление**

**сложной холодной кулинарной продукции**

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питанияв части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

1. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.
2. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии Повар, кондитер, в рамках профессионального образования, профессиональной подготовки, профильного обучен*ия*

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
* расчёта 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, лёгких 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 расчёты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарём 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, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
* варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких 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, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
* требования к качеству готовых канапе, лёгких 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, лёгких 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, лёгких 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, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты оформления канапе, лёгких 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

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося**438** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **296** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **142** часов;

Учебной практики – **144** часа.

Производственной практики - **108** часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

4.3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и 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 |
| Форма промежуточной аттестации***- квалификационный экзамен*** | |

**ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной**

**горячей кулинарной продукции**

* 1. **Область применения примерной программы**

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

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК3.1 Организация и проведение приготовления сложных супов.

ПК3.2 Организация и проведение приготовления горячих сложных соусов.

ПК3.3 Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК3.4 Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**1.2 Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля ПМ 03 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, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- 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 расчёты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарём 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 приёмы 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 ранения 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 видов сыров;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, 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 тарелок 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 безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлаждённом и замороженном виде;

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

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

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

**Всего 440 часов, в том числе:**

**максимальной учебной нагрузки студентов 375 часов, включая**:

**обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 304 часа;**

**самостоятельной работы студента - 136 часов;**

**учебной и производственной практики - 144/108 часов**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности

4.4.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

В том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных 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, сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика. |
| 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 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

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

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности CПО  **19.02.10** Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении специальности Технология продукции в общественном питании.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

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

приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформление и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

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

оформление 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 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 качества 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 режимы хранения отделочных полуфабрикатов.

**Знать:** Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Основные 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 и отделочных полуфабрикатов;

Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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, сложных отделочных полуфабрикатов;

Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;

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

Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;

Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.

**1. 3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего **261** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **147** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**186** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **75** часов;

учебной практики **36** часов.

производственной практики **72** часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности 4.3.8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1 | Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.3 | Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость совей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовать 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 личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься образованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности. |

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

* 1. **Область применения примерной программы**

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

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

1.ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

2.ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии техник-технолог, на базе среднего полного образования, профессионального образования

**1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт: ПМ 0. 5**

- расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

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

- приготовления отделочных видов теста для сложных 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 приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов.

- проводить расчёты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;

- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции;

- оформлять документацию;

**знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

- 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 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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего **128** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студентов - **222** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов – **86** часов;

самостоятельной работы студента **– 42** часов;

учебной и производственной практики - **36/36** часов**.**

**2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности

**4.4.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

В том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-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. |

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Цели и задачи профессионального модуля**

**С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:**

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

**уметь:** рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

организовывать работу коллектива исполнителей;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

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

**знать:** принципы и виды планирования работы бригады (команды);

основные приемы организации работы исполнителей;

способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

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.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося –210 часов, в том числе: обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 140 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 70часов;

учебная , производственная практика– 18/18 часов.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01 Профессия « Повар»**

**Профессия «Бармен»**

**1.Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 11176 Бармен и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Подготовить бар к обслуживанию потребителей.

ПК 7.2. Организовывать и поддерживать работу в баре.

**2.Цели и задачи профессионального модуля** – **требования к результатам освоения модуля:**

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

**иметь практический опыт:** обслуживания потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок;

подготовки бара 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;

• оформление отчетно-финансовых документов;

• подготовки бара к закрытию;

• подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

• уметь: подготавливать бар к обслуживанию;

• обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе и выездных;

принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукциибара;

готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли,используя необходимые методы приготовления и оформления;

эксплуатировать в процессе работы оборудование бара 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;

производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;

осуществлять инвентаризацию запасов, продуктов и напитков в баре;

• оформлять необходимую отчетно-ученую документацию;

• соблюдать правила профессионального этикета;

• соблюдать правила личной гигиены;

• знать: виды и классификации баров;

• планировочные решения баров;

• материально-техническое и информационное оснащение бара;

• правила безопасной эксплуатации оборудования бара;

• характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;

• правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;

• виды и методы обслуживания в баре;

• 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 взаимодействиибармена с гостями. **Процесс изучения профессионального модуля направлен на освоение следующих общих компетенций, включающих в себя способности:**

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.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего 433 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 298 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 130 часов; самостоятельной работы обучающегося 135 часа; учебной практики и производственной практики- 72 часа