

**Департамент образования и науки Приморского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Уссурийский агропромышленный колледж»**

«Согласовано»
Генеральный директор ООО «Никольск»
П.М. [подпись] сенко
« [подпись] 7 г.



«Утверждаю»
Директор ГАПК
Литвинова
2017 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
19.02.10. Технология продукции общественного питания
базовой подготовки**

Квалификация: техник технолог
Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – 3 г. 10 м.

г. Уссурийск, 2017

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уссурийский агропромышленный колледж» (КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»)

Разработчики:

Заместитель директора по учебной работе – Костюченко И.А.

Заведующий агроветеринарным отделением – Лепеха Т.М.

Председатель ЦК естественно-научных и специальных дисциплин – Шарина О.П.

Председатель ЦК математики и информационных технологий – Назарова А.Л.

Председатель ЦК учетно-экономических дисциплин – Чистякова Н.В.

Председатель ЦК гуманитарных дисциплин – Костенко О.Л.

Председатель ЦК социально-экономических и общегуманитарных дисциплин – Литвиненко С.Г.

Оглавление

1. Общие положения.....	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.2. Нормативный срок освоения программы	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	5
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	5
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	6
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	8
3.1. Рабочий учебный план.....	8
3.2. Календарный учебный график.....	14
3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ..	15
3.4. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла.....	22
3.5. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей	28
3.6. Программа производственной практики	63
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.....	92
5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.....	93
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	93
5.2. Требования к выпускным квалификационным работам	94
5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	96

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, реализуемая краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Уссурийский агропромышленный колледж» представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программу преддипломной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

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

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

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности

общего образования» (ред. от 29.12.2012);

- нормативно-методические документы Министерства образования и науки России;
- Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО

1.2. Нормативный срок освоения программы

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

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
Среднее общее образование	Техник-технолог	2 год 10 месяцев
Основное общее образование		3 года 10 месяцев

ОПОП СПО базовой подготовки на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	120 нед.
Учебная практика	12 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	16 нед.
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности, технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности,

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Основная цель видов профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Трудовые функции, входящие в профессиональный стандарт:

- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом;
- Организация работы бригады поваров;
- Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров;
- Планирование процессов основного производства организации питания;
- Организация и координация процессов основного производства организации питания ;
- Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВДП 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК.3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК.3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК.3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК.3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК.4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК.4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК.4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК.4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК.5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК.5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения.
ПК.6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК.6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК.6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК.6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК.6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД.7	Выполнение работ по профессии « Повар»

ПК7.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление блюд из мяса
ПК.7.2	Организовывать и проводить приготовление супов.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Рабочий учебный план

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

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.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины,	Время в неде-	Макс. учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка		Курс изучения
				Всего	В том числе	

	профессиональные модули, междисциплинарные курсы	лях	а обучающегося, час.		лаб. и практ. занятия	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
БД	Базовые дисциплины		1627	1085	481		
БД.01	Русский язык и литература		292	195	78		1
БД.02	Иностранный язык		117	117	117		1
БД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		234	156	78		1
БД.04	История		176	117			1
БД.05	Физическая культура		234	117	114		1
БД.06	ОБЖ		105	70	30		1
БД.07	Физика		145	97	40		1
БД.08	Обществознание (включая экономику и право)		162	108			1
БД.09	География		108	72	18		1
БД.10	Экология		54	36	6		1
ПД	Профильные дисциплины		420	280	136		
ПД.01	Информатика		150	100	70		1
ПД.02	Химия		162	108	50		1
ПД.03	Биология		108	72	16		1
ПОО	Предлагаемые ОО		59	39		12	
ПОО.1	Экология моего края		59	39		12	1
	Профессиональная подготовка		4374	2916	1332	20	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		678	452	318		
ОГСЭ.01	Основы философии		72	48			4
ОГСЭ.02	История		72	48			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		162	162	162		2,3,4
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности		48	32			4
ОГСЭ.05	Физическая культура		324	162	156		2,3,4
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл		312	208	102		
ЕН.01	Математика		72	48	20		2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		48	32	6		4
ЕН.03	Химия		192	128	76		2
П	Профессиональный цикл		3384	2256	912	20	

ОП	Общепрофессиональные дисциплины		1122	748	258		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		90	60	18		2
ОП.02	Физиология питания		48	32	10		2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		150	100	40		4
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		90	60	40		2
ОП.05	Метрология и стандартизация		63	42	16		3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		72	48	10		4
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		105	70	10		4
ОП.08	Охрана труда		48	32			2
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания		123	82	38		4
ОП.10	Организация производства		126	84	30		3
ОП.11	Организация обслуживания		57	38	10		3
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании		48	32	16		4
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности		102	68	20		3
ПМ.00	Профессиональные модули		2262	1508	654	20	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		135	90	40		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		135	90	40		3
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		270	180	90		

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		270	180	90		3
ПМ. 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		459	306	120	20	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной		459	306	120	20	3
ПМ. 04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		363	242	116		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		363	242	116		3,4
ПМ. 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		177	118	58		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		177	118	58		4
ПМ. 06	Организация работы структурного подразделения		270	180	30		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		270	180	30		4
ПМ. 07	Выполнение работ по профессии «Повар»		588	392	200		
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса		90	60	30		2
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск		498	332	170		2

	Вариативная часть циклов ОПОП		1296	864			
	Всего по циклам	120	6480	4320			
УП	Учебная практика	12					
ПМ	Производственная практика (практика по профилю специальности)	16					
ПДП	Производственная практика (преддипломная практика)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	7					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное:	34					
	Всего	199					

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части учебных циклов ППССЗ (1296 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, рекомендаций работодателей следующим образом: в цикл ОГСЭ для обеспечения способности выпускника логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь добавлена дисциплина: «Основы исследовательской деятельности» - 32 часа обязательных аудиторных занятий.

В цикле ОП предложены для изучения дисциплины: «Техническое оснащение предприятий общественного питания» - 82 ч.; «Организация производства» - 84 ч.; «Организация обслуживания» - 38 ч.; «Бухгалтерский учет в общественном питании» - 32 ч. Добавлены часы на дисциплины: «Организация хранения и контроль запасов и сырья» - 40 ч., «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - 24 ч., «Правовые основы профессиональной деятельности» - 12 ч., «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» - 20 ч. Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 500 часов.

Часы вариативной части (864 ч.) использованы на:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 32 ч.
- общепрофессиональные дисциплины - 332 ч.
- профессиональные модули - 500 ч

3.2. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь				Июль			Август													
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31	
I																	∴	=	=																																		
II													0	0	0	0	∴	=	=													0	0																				
III													0	0	0	8	∴	=	=																	0	8	8	8	8	8												
IV													0																																								

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- ∴ Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- D Подготовка к государственной итоговой аттестации

- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- III Государственная итоговая аттестация

- * Неделя отсутствует

3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.01 Основы философии

1. Область применения программы.

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: относится к группе общего гуманитарного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

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

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, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии.

владеть: навыками логико-методического анализа научного исследования и его результатов; методикой системного анализа предметной области и проектирования профессионально-ориентированных информационных систем; методами (методологиями) проведения научно-исследовательских работ.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел I. История философии

Тема 1.1 Философия, ее смысл, функции и роль в обществе. Тема 1.2 Зарождение философии. Философия Древнего Востока. Тема 1.3 Античная философия. Тема 1.4 Философия Средних веков и эпохи Возрождения. Тема 1.5 Европейская философия Нового времени. Тема 1.6 Немецкая классическая философия. Тема 1.7 Западная философия XX века. Тема 1.8 Русская философия XI-XIX вв.

Раздел 2. Основы философского учения о бытии

Тема 2.1 Основы философского учения о бытии. Тема 2.2 Материя и её атрибуты.

Раздел 3. Философия человека

Тема 3.1 Природа и сущность человека. Тема 3.2 Проблема смысла жизни. Свобода и ответственность личности. Тема 3.3 Человек и космос. Тема 3.4 Человек и религия.

Раздел 4. Философия познания

Тема 4.1 Сознание, его структура и функции. Тема 4.2 Познание, его формы и уровни. Тема 4.3 Наука, ее роль в жизни человека и общества. Тема 4.4 Научная и философская картины мира.

Раздел 5. Социальная философия

Тема 5.1 Общество и его развитие. Тема 5.2 Философия истории. Тема 5.3 Философия культуры. Тема 5.4 Глобальные проблемы современности.

ОГСЭ.02 История

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «История» является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общеобразовательных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

3. Цели и задачи учебной дисциплины:

Целью изучения дисциплины является усвоение теоретических знаний в истории, приобретение умений применять эти знания в жизни.

В результате овладения курсом студенты должны:

Знать основные исторические факты, даты, выдающихся исторических и государственных деятелей; расположение на карте важнейших центров и сражений, границы столицы государств

– понимать сложные процессы социально-экономической, политической и культурной жизни народов;

– логически мыслить, доказывать, анализировать исторические события и явления, делать выводы;

– уметь работать с книгой, пользоваться дополнительными источниками знаний справочной, энциклопедической, мемуарной, документальной, научно-популярной литературой, новыми информационными технологиями;

– уметь выделить узловые проблемы изучаемой темы, общие и отличительные черты развития России в сравнении с другими народами мира.

Требования к результатам обучения

В результате изучения учебной дисциплины «История» студент должен:

знать/понимать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX в. 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.

уметь:

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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка **48** часов, практические занятия **8** часов, самостоятельная работа обучающегося **24** часа.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков(XX-XXI в.в)

Тема1.1. Распад СССР. Формирование Ближнего Зарубежья. Тема 1.2. Миссия сверх держав. Тема1.3. Китай: непростой путь от региональной к глобальной державе. Тема1.4.Международные отношения в конце XX-XXI века.

Раздел 2. Сущность и причины локальных и региональных межгосударственных конфликтов в конце XX начале XXI вв.

Тема 2.1. Региональные конфликты с глобальными последствиями. Тема 2.2. Иллюзия утраченных угроз. Тема 2.3. Глобальная безопасность: кто и кому и чем угрожает в современном мире. Тема 2.4. Ахилесовы пяты современной цивилизации. Тема 2.5. Понятие исламского вызова.

Раздел 3. Основные процессы политического развития ведущих государств и регионов мира.

Тема 3.1. Признаки новой экономической эпохи. Тема 3.2. Историческое перепутье России. Тема 3.3. Понятие национальных задач. Спектр национальных задач России.

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта базовой подготовки по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: владеть лексическим материалом (1200-1400 лексических единиц) и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов; работать с деловой документацией; вести деловое профессиональное общение; составлять аннотацию и реферирование текстов.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Охрана окружающей среды

Тема 1.1. Растения и животные. Тема 1.2. Страдательный залог. Мир природы в опасности. Тема 1.3. Глобальные проблемы

Раздел 2. Города

Тема 2.1. Уссурийск. Тема 2.2. Города России. Тема 2.3. Города .

Раздел 3. Изобретатели и изобретения

Тема 3.1. Бенджамин Франклин. Тема 3.2. Изобретатели и изобретения. Тема 3.3. Единицы измерения, названные по имени известных ученых.

Раздел 4. Деловая поездка

Тема 4.1. Путешествие по железной дороге. Тема 4.2. Путешествие морем. Тема 4.3. Путешествие самолетом.

Раздел 5. Гостиница. Ресторан.

Тема 5.1. В гостинице. Тема 5.2. В ресторане

Раздел 6. Телефонный разговор

Тема 6.1. Разговорные клише. Тема 6.2. Речевые клише. Приветствия. Знакомства.

Тема 6.3. Речевые клише. Как добраться до... Тема 6.4. Речевые клише. Беседа с работодателем. Тема 6.1. Обсуждение условий контракта.

ОП.4 Основы исследовательской деятельности

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.

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

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

Цель курса: формирование целостного представления об исследовательской деятельности, оказание методической поддержки учащимся при проведении исследований и подготовке устных выступлений (презентаций).

Задачи:

– познакомить учащихся с теорией вопроса о ведении исследовательской деятельности,

– научить определять основные элементы научной работы,

– развивать умения и навыки исследовательского труда,

– формировать навыки публичных выступлений.

В результате изучения курса учащиеся должны

понимать:

– социальную значимость научного труда,

– различия видов научно-исследовательских работ,

знать:

– основные понятия, относящиеся к научной деятельности,

– принципы построения исследовательской работы,

– основы библиографии и публичного выступления,

уметь:

– вычленять и формулировать элементы научной деятельности.

– анализировать источники информации,

– применять различные методы познания для ведения учебного исследования,

– выстраивать публичное выступление, отвечать на вопросы аудитории.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **36** часов; практические занятия – **6** часов; самостоятельной работы обучающегося – **18** часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Введение в исследовательскую деятельность

1. Исследовательская деятельность. Виды исследовательских работ.

Виды исследовательских работ: доклад, тезисы, литературный обзор, реферат, проект, учебно-исследовательская работа, их характеристики.

Основные региональные и всероссийские конференции и конкурсы школьников.

2. Основные понятия исследовательской деятельности.

Основные понятия: тема, цель, задачи, гипотеза, объект исследования, предмет исследования, проблема, тезаурус, теория.

3. Методы научных исследований.

Методы эмпирического исследования: наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент.

Методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования: анализ, синтез, моделирование, беседа, интервью, анкетирование, ранжирование.

Математические методы: статистический.

Специальные методы: картографический, исторический и др.

Раздел 2. Этапы работы в процессе исследования

1. Выбор темы. От проблемы к теме. Обоснование актуальности выбранной темы.

Постановка цели, задач. Формулирование гипотезы. Определение объекта и предмета исследования. Составление рабочего плана.

2. Подбор и работа с информационными источниками. Виды информации: обзорная, реферативная, сигнальная, справочная.

Источники информации: книги, периодические издания, кино-, аудио- и видеоматериалы, люди, электронный ресурсы.

Методы поиска информации: работа с библиотечными каталогами, справочными материалами, книгами, периодическими изданиями и в Интернете. Сбор информации по проблеме исследования по разным источникам

3. Организация и методика исследования. Проведение эксперимента. Этапы проведения работы: собственно проведение (технологический этап), аналитический этап. Теоретическое обоснование уже имеющейся информации. Подготовка и проведение работы.

4. Способы обработки полученной информации. Формулирование выводов. Представление результатов в форме отчета. Обработка текстовой информации, сопровождение таблицами, чертежами, рисунками. Построение диаграмм. Работа в текстовом редакторе Word и Microsoft Excel. Сопоставление целей и результатов работы. Практическая значимость работы.

Раздел 3. Оформление работы

1. Структура учебно-исследовательской работы.

Три основных раздела работы: введение, основная часть, заключение. Оформление титульного листа, оглавления, списка литературы. Введение: обоснование актуальности проблемы, новизны, практической значимости работы, формулирование цели, задач, объекта исследования, предмета исследования, гипотезы, методов исследования. Основная часть состоит из глав, содержащих обзор источников по проблеме исследования, описание этапов и процесса исследования. Каждая глава сопровождается выводами по главе. Заключение: перечисление результатов, полученных в ходе исследования, формулирование выводов.

2. Правила оформления учебно-исследовательской работы.

Язык и стиль текста учебно-исследовательской работы. Общие правила оформления текста и требования к учебно-исследовательским работам. Стандарт оформления списка литературы и др. источников.

Раздел 4. Подготовка к защите учебно-исследовательской работы

1. Подготовка доклада. Требования к докладу. Основные части выступления. Научный стиль речи. Речевые клише.

2. Презентация работы. Культура выступления. Психологический аспект готовности к выступлению. Логика построения выступления. Подбор наглядности. Внешний облик и манеры выступающего. Культура ведения дискуссии: соблюдение правил этикета, ответы на вопросы, заключительное слово.

ОГСЭ.05 Физическая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания.

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

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

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

- значение ценностей физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- социально – биологические, психологические основы здорового образа жизни.

уметь:

- использовать творческий опыт деятельности в сфере физической культуры и спорта для достижения жизненных и профессиональных целей;
- владеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья;
- использовать и совершенствовать необходимые физические качества, способности и свойства личности.

5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки – **234 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - **117 часов**;

самостоятельной работы - 117 часов.

6. Тематический план учебной дисциплины:

1. Теоретический раздел

Тема 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Тема 2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Тема 3. Физическая культура в общекультурной и профессиональной деятельности

2. Практический раздел

Тема 1. Легкая атлетика. Тема 2. Настольный теннис. Тема 3. Профессионально – прикладная физическая подготовка. Тема 4. Волейбол. Тема 5. Баскетбол. Тема 6. Гимнастика.

3.4. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла

ЕН.01 Математика

1. Область применения программы. Программа учебной дисциплины «Математика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Математика» относится к математическому и общему естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- находить аналитическое выражение производной по табличным данным;
- решать обыкновенные дифференциальные уравнения.
- решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления;

- решать простейшие дифференциальные уравнения в частных производных;
- находить значения функций с помощью ряда Маклорена;
- решать простейшие задачи, используя элементы теории вероятности;
- находить функции распределения случайной величины.

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

- основные понятия и методы математического анализа;
- основные понятия и методы дискретной математики;
- основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики;
- основные численные методы решения прикладных задач.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

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

5. Содержание учебной дисциплины.

Раздел 1. Математический анализ.

Тема 1.1. Дифференциальное исчисление. Тема 1.2. Интегральное исчисление. Тема 1.3. Комплексные числа. Тема 1.4. Обыкновенные дифференциальные уравнения. Тема 1.5. Числовые ряды.

Раздел 2. Основы дискретной математики.

Тема 2.1. Множества и отношения. Операции над множествами. Тема 2.2. Основные понятия теории графов.

Раздел 3. Основы теории вероятностей и математической статистики.

Тема 3.1. Вероятность. Теорема сложения вероятностей. Тема 3.2. Случайная величина, ее функция распределения. Тема 3.3. Математическое ожидание и дисперсия случайной величины.

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1. Область применения программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл естественно-научных дисциплин.

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

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности

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

- 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;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- 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;
- охраняемые природные территории;
- принципы экологического контроля.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32** часа;
самостоятельной работы обучающегося - **16** часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.1 Природоохранный потенциал. Тема 1.2. Принципы рационального природопользования и охрана окружающей среды. Тема 1.3. Хозяйственная деятельность человека и ее влияние на природу. Тема 1.4. Глобальные проблемы экологии. Тема 1.5. Влияние антропогенных факторов на окружающую природную среду и их последствия. Загрязнение атмосферы и гидросферы. Тема 1.6. Природные ресурсы и их классификация. Тема 1.7. Проблема отходов. Тема 1.8. Проблема рационального использования природных ресурсов и экологического равновесия окружающей среды.

Раздел 2. Мониторинг окружающей среды.

Тема 2.1. Основные загрязнители биосферы и их классификация. Тема 2.2. Загрязнение литосферы. Причины потери почв и меры борьбы с потерями. Тема 2.3 Организация мониторинга окружающей среды. Тема 2.4. Нормирование качества окружающей среды.

Раздел 3. Правовые и социальные вопросы природопользования.

Тема 3.1. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Тема 3.2. Юридическая и экономическая ответственность и международное сотрудничество в области рационального природопользования.

ЕН.03 Химия

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Химия» является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания.»

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Химия» входит в общепрофессиональный цикл и относится к профессиональным дисциплинам.

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области органической, аналитической, физической и коллоидной химии для приобретения базисных знаний, обеспечивающих возможность обоснованного подбора сырья и технологий производства продукции общественного питания, формирование умений их применять в практических условиях.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области органической, аналитической, физической и коллоидной химии;
- изучение основных законов химии; теоретических основ органической, физической и коллоидной химии;
- приобретение умений работы в лаборатории с соблюдением правил техники безопасности;
- применение методов количественного и качественного анализа, а также физико-химических методов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики

поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории.

4. Количество часов на освоение типовой рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 181 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 126 часов; самостоятельной работы обучающегося 63 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы органической химии

1.1. Классы органических соединений. 1.2. Углеводороды. 1.3. Производные углеводородов. 1.4. Аминокислоты. 1.5. Углеводы

Раздел 2. Теоретические основы физической химии

2.1. Основные понятия и законы термодинамики. 2.2. Агрегатное состояние веществ, их характеристика. 2.3. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие. 2.4. Свойства растворов. 2.5. Электрохимия. 2.6. Поверхностные явления. Адсорбция.

Раздел 3. Теоретические основы коллоидной химии

3.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы. 3.2. Коллоидные растворы. 3.3. Грубодисперсные системы. 3.4. Набухание пищевых полимеров. Студни.

Раздел 4. Основы аналитической химии

4.1. Теоретические основы аналитической химии. 4.1.1. Теоретические основы аналитической химии.

4.2. Качественный анализ. 4.2.1. Классификация катионов и анионов Первая аналитическая группа катионов. 4.2.2. Вторая аналитическая группа катионов. 4.2.3. Третья аналитическая группа катионов. 4.2.4. Четвертая аналитическая группа катионов. 4.2.5. Пятая аналитическая группа катионов. 4.2.6. Шестая аналитическая группа катионов. 4.2.7. Анионы. Анализ сухой соли.

4.3. Количественный анализ. 4.3.1. Методы количественного анализа. 4.3.2. Гравиметрический анализ. 4.3.3. Титриметрический метод анализа. Метод нейтрализации. 4.3.4. Метод окисления и восстановления. 4.3.5. Метод осаждения и комплексообразования. 4.3.6. Физико-химические методы анализ

3.5. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Область применения программы

Программа дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью основной профессиональной образовательной программы специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в общепрофессиональный цикл и относится к профессиональным дисциплинам.

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

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

- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,
- правила личной гигиены работников пищевых производств

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области микробиологии, санитарии и гигиены;
- изучение основных групп микроорганизмов и вызываемых ими процессов;
- приобретение умений проводить микробиологические исследования;
- рассмотрение санитарно-гигиенических требований к хлебной, хлебопекарной, кондитерской и макаронной продукции, процессам и порядком их соблюдения;

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов; самостоятельной работы обучающегося 30 часов, лабораторных работ- 12 часов, практических -4.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии

1.1.Морфология микроорганизмов. 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы. 1. 3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе. 1.4. Патогенные микроорганизмы. 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов

Раздел 2. Гигиена и санитария общественного питания

2.1.Личная гигиена работников общественного питания. 2.2.Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика. 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий. 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания. 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. 2.7. Правовые основы санитарии

ОП.02 Физиология питания

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 «технология продукции общественного питания», квалификация – техник-технолог.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области физиологии питания, приобретение умений применять эти знания при разработке меню.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий;
- изучение сущности пищеварения, физиологической роли основных пищевых веществ и свойств пищевой ценности, принципы рационального питания;
- рассмотрение физиологических основ составления суточных рационов питания для разных групп населения;
- характеристика современных тенденций развития науки о физиологии питания, функциональных и обогащенных пищевых продуктов;
- приобретение умений определять химический состав и калорийность суточных рационов потребителей, составлять для них меню.

В результате освоения учебной 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 учебной 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.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 48 часов

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов
самостоятельной работы обучающегося 16 часа

5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1. Пищеварение. 1.1. Работа пищеварительной системы.

Тема 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.

2.1. Основные пищевые вещества и их классификация. 2.2. Физиологическая оценка белков и жиров и их роль в организме человека. 2.3. Физиологическая оценка углеводов и их роль в организме человека. 2.4. Физиологическая оценка витаминов и минеральных веществ. Их роль в организме человека.

Тема 3. Пищевая ценность продовольственного сырья и продукции общественного питания. 3.1. Пищевая ценность продовольственного сырья и продукции общественного питания. 3.2. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом.

Тема 4. Рациональное питание и физиологические основы его организма. 4.1. Рациональное питание. 4.2. Питание различных групп людей. 4.3. Составление меню суточного рациона для различных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.

Тема 5. Адекватное и функциональное питание

Тема 6. Питание детей и подростков

Тема 7. Диетическое и лечебно-профилактическое питание. 7.1. Диетическое и лечебно-профилактическое питание. 7.2. Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности.

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1. Область применения программы

Программа дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью основной профессиональной образовательной программы специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в общепрофессиональный цикл и относится к профессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения учебной 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 учебной 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

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 166 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов; самостоятельной работы обучающегося 6 часов, лабораторных и практических работ- 40 часов

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров

Тема 1.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.

Тема 1. 2 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. Тема 1. 3 Методы контроля качества продуктов при хранении

Раздел 2 Организация производства продукции и производственного процесса

Тема 2.1 Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Тема 2.2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании. Тема 2. 3 Структура производства. Тема 2. 4 Оперативное планирование работы производства. Тема 2.5 Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания.

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

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».

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области автоматизированного сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи информации в профессионально-ориентированных информационных системах, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых умений.

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров 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.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

обязательной аудиторной практической работы обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Технические средства и программное обеспечение информационных технологий.

Тема 1.1. Информационные технологии в условиях современного развития экономики. Тема 1.2. Технические средства информационных технологий. Тема 1.3. Программное обеспечение профессиональной деятельности. Тема 1.4. Технологии обработки текстовой информации. Тема 1.5. Технологии обработки электронных таблиц. Тема 1.6. Компьютерные презентации. Тема 1.7. Сканирование документов. Тема 1.8. Технологии работы с базами данных.

Раздел 2. Защита информации.

Тема 2.1. Основы информационной безопасности.

Раздел 3. Сетевые технологии обработки информации.

Тема 3.1. Компьютерные сети. Интернет.

Раздел 4. Автоматизированная обработка информации в профессиональной деятельности.

Тема 4.1. Информационные системы. Справочные правовые системы. Тема 4.2. Профессиональные пакеты программ.

ОП.05 Метрология и стандартизация

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 производства продукции общественного питания»

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области экономики и управления.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-

методических стандартов;

– терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **63** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **42** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **21** часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основы метрологии.

Тема 1.1. Объекты и субъекты метрологии; Тема 1.2. Средства и методы измерения; Тема 1.3. Государственный метрологический контроль и надзор.

Раздел 2. Основы стандартизации.

Тема 2.1. Методологические основы стандартизации; Тема 2.2. Средства стандартизации; Тема 2.3. Принципы стандартизации в общественном питании; Тема 2.4. Сертификация продукции и услуг общественного питания.

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

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

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

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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;

- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- 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 основание его прекращения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Право и экономика.

Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений; Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; Тема 1.3. Экономические споры.

Раздел 2. Правовое регулирование трудовых отношений.

Тема 2.1. Трудовое право, как отрасль права; Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства; Тема 2.3. Трудовой договор (контракт); Тема 2.4. Рабочее время и время отдыха; Тема 2.5. Заработная плата; Тема 2.6. Трудовая дисциплина;

Тема 2.7. Материальная ответственность сторон трудового договора; Тема 2.8. Трудовые споры; Тема 2.9. Социальное обеспечение граждан.

Раздел 3. Административное право.

Тема 3.1. Административные правонарушения; Тема 3.2. Административная ответственность; Тема 3.3. Административные взыскания.

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Область применения типовой рабочей 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».

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

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение знаний в области экономики, маркетинга и менеджмента, приобретение умений их использования в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области экономики, маркетинга и менеджмента;
- изучение основных положений в области экономики и принципы рыночной экономики, показатели экономической деятельности предприятий общественного питания;
- рассмотрение состояния и перспектив развития сферы общественного питания;
- изучение механизмов ценообразования на продукцию (услуги), формирования заработной платы, форм оплаты труда;
- рассмотрение стилей управления, видов коммуникаций, принципов делового общения в коллективе, особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности;
- изучение составных элементов маркетинговой деятельности, выявление связи маркетинга с менеджментом;
- - приобретение умений рассчитывать экономические показатели деятельности организации;
- формирование умений применять приемы делового и управленческого общения, анализа ситуаций на рынке услуг общественного питания.

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

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

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

- основные положения экономической теории;

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

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Экономика общественного питания.

Тема 1.1. отрасль в условиях рынка. Тема 1.2. Организация как хозяйствующий субъект рыночных отношений. Тема 1.3. Экономический анализ и бизнес-планирование. Тема 1.4. экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота. Тема 1.5. товарные запасы и показатели эффективности их использования. Тема 1.6. Издержки производства и обращения. Тема 1.7. ценообразование, себестоимость, валовой доход. Тема 1.8. прибыль и рентабельность. Тема 1.9. трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда.

Раздел 2. Менеджмент

Тема 2.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента, история его развития. Тема 2.2. Внешняя и внутренняя среда организации. Тема 2.3. Функции менеджмента. Тема 2.4. Система методов управления. Тема 2.5. Принятие решений. Тема 2.6. Коммуникации в организации. Тема 2.7. Самоменеджмент. Тема 2.8. Руководство: власть и партнерство. Тема 2.9. Деловое и управленческое общение. Тема 2.10. Управление конфликтами и стрессами.

Раздел 3. Маркетинг.

Тема 3.1. Структура маркетинговой деятельности. Концепция развития рыночных отношений. Тема 3.2. Классификация маркетинга. Тема 3.3. Сегментирование рынка. Тема 3.4. Объекты маркетинговой деятельности. Тема 3.5. Субъекты маркетинговой деятельности. Тема 3.6. Конкурентная среда. Тема 3.7. Средства маркетинга. Тема 3.8. Ценовая политика. Тема 3.9. Сбытовая политика. Тема 3.10. Методы маркетинга. Тема 3.11. маркетинговые исследования рынка.

ОП.08 Охрана труда

1. Область применения программы. Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки по направлению «Технология продовольственных и потребительских товаров».

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

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

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом 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 её заполнения и условия хранения.

В результате освоения учебной 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 подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Охрана труда»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32** часов;
самостоятельной работы обучающегося - **16** часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Введение в дисциплину, основные понятия.

Раздел 2. Правовые основы охраны труда в РФ

Раздел 3. Психофизиологическая деятельность человека.

Раздел 4. Безопасность производства работ.

Раздел 5. Безопасность производственных процессов. Безопасное взаимодействие человека с техническими системами производства.

Раздел 6. Управление безопасностью труда

ОП.09 Техническое оснащение предприятий общественного питания

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Технологическое оснащение предприятий общественного питания» является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Технологическое оснащение предприятий общественного питания»

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»

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

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила безопасного использования оборудования предприятий общественно питания;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося __124__ часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося __80__ часов;
 самостоятельной работы обучающегося __44__ часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Механическое оборудование

Тема 1.1 Общие сведения об оборудовании. Тема 1.2 Универсальных приводы, Тема 1.3 Оборудование для обработки овощей, Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса и рыбы, Тема 1.5. Оборудование для подготовки кондитерского сырья, Тема 1.6. Машины для приготовления теста, Тема 1.7. Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов, Тема 1.8. Общие сведения о тепловом оборудовании.

ОП.10 Организация производства

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин вариативной части ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания».

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

Цель – приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно- технологической деятельности организаций общественного питания, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий в области организации производства;
- рассмотрение организационно-правовых форм и особенностей производственной деятельности предприятий общественного питания;
- изучение организации процессов производства и реализации продукции; работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- установление требований к производственному персоналу, организации и нормированию его труда;
- формирование умений работы с нормативной и технологической документацией; организации производственного процесса и контроля за соблюдением установленных требований.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 138 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 92 часов; самостоятельной работы обучающегося - 46 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1. Классификация предприятий общественного питания.

Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.

Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства.

Тема 4. Структура производства.

Тема 5. Оперативное планирование работы производства.

Тема 6. Организация работы основных производственных цехов.

Тема 7. Организация работы производственных и вспомогательных помещений.

Тема 8. Организация труда персонала на производстве.

Тема 9. Реализация готовой продукции общественного питания.

ОП.11 Организация обслуживания

1. Область применения программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин

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

Цель – усвоение теоретических знаний в области организации обслуживания, приобретение умений применять их в условиях, моделирующих профессиональную деятельность в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов, а также формирование необходимых технику-технологу компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий в области организации обслуживания;
- изучение классификации услуг общественного питания и требований к ним;
- рассмотрение форм, методов и средств обслуживания в предприятиях общественного питания;
- приобретение умений обслуживать посетителей.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 56 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов; самостоятельной работы обучающегося - 18 часов

5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания. Тема 2. Характеристика торговых помещений. Тема 3. Столовые посуда, приборы, белье. Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Тема 5. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Тема 6. Обслуживание потребителей в предприятиях питания. Основной и завершающий этапы обслуживания. Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов.

Тема 8. Кейтеринг предприятий общественного питания. Тема 9. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Тема 10. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях общественного питания.

ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании

1. Область применения рабочей программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания».

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области теории бухгалтерского учета, учета товарных операций, денежных средств и расчетных операций, расчетов с персоналом, основных средств, затрат на производство готовой продукции, приобретение умений применять эти знания.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области бухгалтерского учета;
- изучение теории и практики бухгалтерского учета;
- рассмотрение методологических основ ведения бухгалтерского учета;
- приобретение умений оформления документов по движению товарноматериальных ценностей, денежных средств, готовой продукции и других оборотных активов;
- составление расчетов по налогам и определение финансового результата.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям, проводить и оформлять инвентаризацию;
- составлять калькуляцию на реализуемую продукцию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- счета бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документальное оформление учета предприятиях;

4.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета»

Тема 1.1. Бухгалтерский учет в системе управления.

Раздел 2. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания

Тема 2.1.Ценообразование в организациях общественного питания. Тема 2.2.Учет сырья, товаров и тары в кладовых. Учет реализации готовой продукции. Тема 2.3.Учет денежных средств организации. Тема 2.4. Учет расчетных операций. Тема 2.5. Учет расчетов по оплате труда. Тема 2.6. Бухгалтерская отчетность. Тема 2.7. Система налогов и сборов в Р.Ф. Экономическая сущность и функции налогов и сборов.

ОП.13 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина. ОП 09

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 медицинскую 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.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

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

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Защита населения и территории в чрезвычайных ситуациях.

Тема 1.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, Тема 1.3. Чрезвычайные ситуации военного времени, Тема 1.4. Устойчивость функционирования производства в условиях чрезвычайных ситуаций, Тема 1.5. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях, Тема 1.6. Средства защиты, Тема 1.7. Пожарная безопасность.

Раздел 2. Основы военной службы.

Тема 2.1. Основы обороны государства, Тема 2.2. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, Тема 2.3. Основные виды вооружения РФ.

Раздел 3. Основы медицинских знаний для чрезвычайных ситуаций.

Тема 3.1. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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 специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» включен в состав специальных дисциплин. Курс технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции тесно связан с химией, товароведением продовольственных товаров, физиологией питания и оборудованием предприятий питания.

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Цель – усвоение теоретических знаний в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий в заявленной области;
- изучение ассортимента полуфабрикатов;
- рассмотрение организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- овладение умениями приготовления полуфабрикатов;
- проведение органолептической оценки полуфабрикатов.

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 135 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов; самостоятельной работы

обучающегося - 45 часов; учебной и производственной практики – 72 часа.

5. Тематический план профессионального модуля:

Раздел 1. Особенности механической кулинарной обработки мяса диких животных, дичи.

Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка и использование мяса диких животных. Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка и использование дичи

Раздел 2. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции

Тема 2.1. Подготовка мясного сырья к производству. Тема 2.2. Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Тема 2.3. Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов

Раздел 3. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции

Тема 3.1. Подготовка птицы, дичи, утиной и гусиной печени к производству. Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции. Тема 3.3. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени

Раздел 4. Особенности механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья

Тема 4.1. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья

Раздел 5. Технологические процессы производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции

Тема 5.1. Подготовка рыбного сырья к производству. Тема 5.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Тема 5.3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Тема 5.4. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих

по профессии «Повар», при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ 02. «Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» включен в состав специальных дисциплин. Курс технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции тесно связан с химией, товароведением продовольственных товаров, физиологией питания и оборудованием предприятий питания.

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля.

Цель - усвоение теоретических знаний в области приготовления сложной холодной кулинарной продукции, приобретение умений и навыков её изготовления и организации производственных процессов, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий;
- овладение знаниями ассортимента, производственных процессов и оценки качества сложной холодной кулинарной продукции;
- рассмотрение производственных процессов приготовления и их влияния на качество указанных видов продукции;
- формирование умений и навыков по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 270 час,
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 180 час;
- самостоятельной работы обучающегося - 90 час;
- учебной практики - 36 час;
- производственной практики - 18 час.

5. Тематический план профессионального модуля:

Раздел 1 ПМ 02. Организация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов, приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

Глава 1. Организация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов.

Тема 1.1. Организация процесса производства сложной холодной кулинарной

продукции, сложных холодных соусов. Тема 1.2. Организация рабочих мест.

Глава 2. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок

Тема 2.1. Подготовка сырья для приготовления канапе, легких холодных закусок.

Тема 2.2. Приготовление и оформление канапе и легких закусок. Тема 2.3. Подготовка сырья для приготовления сложных холодных закусок. Тема 2.4. Приготовление и оформление сложных холодных закусок.

Раздел 2 ПМ 02. Приготовление сложных холодных соусов и сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи

Глава 1. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов

Тема 1.1. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных соусов.

Тема 1.2. Приготовление сложных холодных соусов

Глава 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи

Тема 2.1. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Тема 2.2. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ 03. «Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» включен в состав специальных дисциплин. Курс технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции тесно связан с химией, товароведением продовольственных товаров, физиологией питания и оборудованием предприятий питания.

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Цель – усвоение теоретических знаний в области приготовления сложной горячей кулинарной продукции, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих

профессиональную деятельность, и формирование необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий в заявленной области;
- изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- рассмотрение организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- формирование умений и навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- демонстрация способности готовить указанные блюда

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 428 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 288 часов; самостоятельной работы обучающегося - 140 часов; учебной практики – 72 часа; производственной практики – 144 часов.

5. Тематический план профессионального модуля:

Глава 1. Организация технологических процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема 1.1. Организация технологического процесса приготовления, отпуска и хранения сложной горячей кулинарной продукции. Тема 1.2. Организация рабочих мест

Глава 2. Технологические процессы приготовления сложных горячих закусок

Тема 2.1. Подготовка сырья для приготовления сложных горячих закусок. Тема 2.2. Приготовление и оформление сложных горячих закусок

Глава 3. Приготовление сложных супов

Тема 3.1. Подготовка сырья к производству. Тема 3.2. Методы приготовления сложных супов. Тема 3.3. Технология приготовления сложных супов. Тема 3.4. Отпуск сложных супов

Глава 4. Приготовление сложных горячих соусов

Тема 4.1. Подготовка сырья к производству. Тема 4.2. Методы приготовления сложных горячих соусов. Тема 4.3. Технология приготовления сложных горячих соусов. Тема 4.4. Отпуск сложных горячих соусов

Раздел 2 ПМ 03. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи

Глава 1. Приготовление сложных блюд из овощей и грибов

Тема 1.1. Подготовка сырья к производству. Тема 1.2. Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Тема 1.3. Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Тема 1.4. Отпуск сложных блюд из овощей и грибов

Глава 2. Приготовление блюд из сыра

Тема 2.1. Основные характеристики сырья. Тема 2.2. Подготовка сырья к производству. Тема 2.3. Методы приготовления блюд из сыра. Тема 2.4. Технология приготовления блюд из сыра. Тема 2.5. Отпуск блюд из сыра

Глава 3. Приготовление сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 3.1. Подготовка сырья к производству. Тема 3.2. Методы приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Тема 3.3. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Тема 3.4. Отпуск сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Глава 4. Приготовление сложных блюд из мяса (в т.ч. диких животных)

Тема 4.1. Подготовка сырья к производству. Тема 4.2. Методы приготовления сложных блюд из мяса. Тема 4.3. Технология приготовления сложных блюд из мяса. Тема 4.4. Отпуск сложных блюд из мяса.

Глава 5. Приготовление сложных блюд из птицы, дичи и кролика

Тема 5.1. Подготовка сырья к производству. Тема 5.2. Методы приготовления сложных блюд из птицы, дичи, кролика. Тема 5.3. Технология приготовления сложных блюд из птицы, дичи, кролика. Тема 5.4. Отпуск сложных блюд из птицы, дичи, кролика

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

1. Область применения программы

Программа учебного модуля «Организация процесса» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования и является единой для всех форм обучения, а также для всех типов и видов учебных заведений, реализующих основные образовательные программы среднего профессионального образования базового уровня.

2. Место учебного модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: Краткий обзор развития и характеристика современного состояния кондитерской отрасли. Основные научно-технические проблемы развития кондитерского производства. Перспективы развития отрасли.

3. 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:

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;
- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида теста;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

Знать:

- виды сырья для производства кондитерских изделий;
- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели,

шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);

- технологию приготовления кондитерских изделий
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);
- технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затыжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
- виды дефектов продукции и меры по их устранению;
- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства мучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.

4. Количество часов на освоение программы учебного модуля:

Программа рассчитана на 242 часов (из них 116 часов - лабораторные и практические занятия) для базового уровня среднего профессионального образования.

5. Тематический план учебного модуля:

Раздел 1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 1.1 Виды кондитерского сырья, Тема 1.2 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов, Тема 1.3.Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий, Тема 1.4. Национальные кондитерские изделия, Тема 1.5. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля:

Целью овладения ПМ 05 является овладение теоретическими знаниями, необходимыми для приготовления сложных десертов, приобретение умений их использовать и формирование профессиональных компетенций.

Задачи профессионального модуля:

- усвоение ключевых понятий в области приготовления холодного и горячего десерта;
- изучение ассортимента сложных холодных и горячих десертов, методов и технологий их приготовления;
- овладение органолептическим методом оценки качества холодных и горячих десертов;
- приобретение умений проводить необходимые расчеты;
- формирование умений оформлять сложные холодные и горячие десерты.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- оценивать качество продуктов органолептическими методами;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и холодных 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.

2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 227 часов, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося -227 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 118 часов; самостоятельной работы обучающегося - 55 часов; учебной и производственной практики – 54 часа

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1. Область применения программы ПМ 05

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация работы структурного подразделения» и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего образования или начального образования. Опыт работы не требуется.

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль входит в состав профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи:

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- 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;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

4. Тематический план учебного модуля:

Раздел 1. Планирование работы структурного подразделения

Тема 1.1. Планирование производственной мощности структурного подразделения.

Тема 1.2. Планирование использования ресурсов и затрат на производство. Тема 1.3. Планирование финансовых результатов.

Раздел 2. Организация и контроль работы структурного подразделения

Тема 2.1. Организация работы структурных подразделений. Тема 2.2. Контроль за деятельностью структурного подразделения.

Раздел 3. Ведение учетной документации на предприятии

Тема 3.1. Ведение учетной документации

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07. «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» рабочая профессия «Повар» может быть использована для

дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ 07. «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» включен в состав специальных дисциплин. Курс модуля тесно связан с химией, товароведением продовольственных товаров, физиологией питания и оборудованием предприятий питания.

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

Цель – формирование умений и навыков приготовления продукции общественного питания массового спроса.

Задачи:

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья;
- овладение умениями приготовления и оформления обеденных блюд, холодных закусок, основных мучных изделий и диетических блюд.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- приготовления основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- подготовки сырья, приготовление основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

Уметь:

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов,

плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;

- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов;

- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;

- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

- оценивать качество блюд массового спроса.

Знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

- виды, основную характеристику, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кролика. Основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- последовательность выполнений технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц,

творога, теста; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– правила проведения бракеража готовой продукции;

– способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;

– температуру подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;

– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ.07. «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» рабочая профессия «Повар»: Учебная практика – 234 часа; Производственная практика – 288 часов.

5. Структура и содержание профессионального модуля

Тематический план учебной практики по профессиональному модулю

Тема 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелени.

Тема 2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов.

Тема 3. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса

Тема 4. Первичная обработка домашней птицы, пернатой дичи и кролика. Приготовление и подготовка основных полуфабрикатов

Тема 5. Технологический процесс приготовления основных супов

Тема 6. Технологический процесс приготовления основных соусов

Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий

Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы

Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов

Тема 10. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, кроликов

Тема 11. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из

яиц и творога

Тема 12. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок

Тема 13. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса

Тема 14. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.

Тематический план производственной практики по профессиональному модулю

Тема 1. Технологический процесс приготовления основных супов

Тема 2. Технологический процесс приготовления основных соусов

Тема 3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий

Тема 4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы

Тема 5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов

Тема 6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, кроликов

Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога

Тема 8. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок

Тема 9. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса

Тема 10. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.

Программа производственной практики

ПМ.01 МДК.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Программа производственной практики профессионального модуля **«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»** разработана для студентов специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Программа производственной практики является составной частью

профессионального модуля ПМ.01.«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

Цели освоения основного вида профессиональной деятельности должны соответствовать профессиональным компетенциям (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 и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Цели и задачи – требования к результатам освоения производственной практики:

В результате освоения производственной практики студент должен **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 домашней птицы, готовить эти полуфабрикаты;
- 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 домашней птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени.

В результате освоения производственной практики студент должен **знать**:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества;
- виды рыб для приготовления сложных блюд и требования к их качеству;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, гусиной и утиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, гусиной и утиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей

головы, гусиной и утиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- 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 для приготовления сложных блюд;
- 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.

Производственная практика по ПМ.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» проходит на базе столовой «Уссурийского агропромышленного колледжа» под руководством преподавателя специальных дисциплин, который проводит инструктаж студентам по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

В периоде прохождения производственной практики студенты полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики, соблюдают действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка, строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Во время прохождения практики студенты должны вести нормативную документацию:

- дневник производственной практики.

Контроль за ведением данной документации осуществляет преподаватель производственной практики. Работа студентов оценивается ежедневно, и её результаты заносятся в дневник практики с постановкой оценки, что позволяет обеспечить текущий контроль и управление овладением профессиональной деятельности.

Производственная практика по ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» по специальности

19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания» предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы, отработка практических навыков профессиональной деятельности.

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тематический план производственной практики по профессиональному модулю

Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для сложных блюд.

Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для сложных блюд.

Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для приготовления сложных блюд.

Выбор различных способов и приемов подготовки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для приготовления сложных блюд.

Подготовка мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь.

Контроль качества и безопасности при охлаждении, замораживании и размораживании, при хранении рыбы, нерыбного водного сырья, мяса птицы, дичи, утиной и гусиной печени.

Осуществление расчета массы рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложных полуфабрикатов.

Итоговая аттестация по производственной практике – **дифференцированный зачёт**

Форма контроля оценки – **защита отчёта.**

ПМ.03. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Программа производственной практики является составной частью профессионального модуля ПМ.03.«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

Цели и задачи – требования к результатам освоения производственной

практики:

В результате освоения производственной практики студент должен **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;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;
- 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.

В результате освоения производственной практики студент должен **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 сырья;
- 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, птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления 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 остальными ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной готовой 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 к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Производственная практика по МДК03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» проходит на базе столовой «Уссурийского агропромышленного колледжа» под руководством преподавателя специальных дисциплин, который проводит инструктаж студентам по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

В периоде прохождения производственной практики студенты полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики, соблюдают действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка, строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Во время прохождения практики студенты должны вести нормативную документацию.

Контроль за ведением данной документации осуществляет преподаватель учебной практики. Работа студентов оценивается ежедневно, и её результаты заносятся в отчет практики с постановкой оценки, что позволяет обеспечить текущий контроль и управление овладением профессиональной деятельности.

Производственная практика по МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» по специальности 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания» предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы, отработка практических навыков профессиональной деятельности.

Количество часов на освоение программы производственной практики МДК **03.01** «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Производственная практика – 144 час.

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

Рабочая программа производственной практики МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление пирожных и тортов, легких и сложных кондитерских изделий
2. Организовывать и проводить приготовление отделочных полуфабрикатов.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных кондитерских изделий
4. Организовывать и проводить приготовление восточных кондитерских изделий
5. Организовывать и проводить приготовление национальных кондитерских изделий
6. Организовывать и проводить приготовление диетических кондитерских изделий.

Рабочая программа производственной практики МДК 04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессии «Кондитер», при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Основу рабочей программы производственной практики составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта базового уровня среднего профессионального образования.

В профильную составляющую программы включено профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у студентов профиля технология продукции общественного питания профессиональных компетенций.

Программа предусматривает формирование у студентов общепрофессиональных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

С целью осуществления контроля знаний и проверки уровня усвоения материала, программой производственной практики предусмотрено проведение итогового контроля в форме дифференцированного зачета и отчета по производственной практике. Тематика

вопросов отражает содержание изученных тем, а также отвечает конкретным задачам, с которыми будущие специалисты встретятся в дальнейшей работе.

Цели и задачи – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения МДК 04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов сложных кондитерских изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов сложных кондитерских изделий;

уметь:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
 - определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
 - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
 - оформлять производственную и технологическую документацию;
 - определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
 - подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
 - определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
 - рассчитывать фактический расход сырья для производства сложных изделий;
 - подбирать вид матрицы для заданных условий;
 - проектировать и подбирать оборудование и инвентарь для производства сложных кондитерских изделий;
 - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов кондитерских изделий;
 - ассортимент сложных мучных кондитерских изделий ;
- ассортимент кремов, сахарных отделочных полуфабрикатов, глазури, мастики, желе, кандира, марципанов, суфле;
- характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов сложных кондитерских изделий

Количество часов на освоение программы производственной практики МДК 04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» всего – 36 час.

Производственная практика - 36 час.

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

Рабочая программа производственной практики (далее рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля:

Целью овладения ПМ 05 является овладение теоретическими знаниями, необходимыми для приготовления сложных десертов, приобретение умений их использовать и формирование профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики профессионального модуля:

усвоение ключевых понятий в области приготовления холодного и горячего десерта;

изучение ассортимента сложных холодных и горячих десертов, методов и технологий их приготовления;

овладение органолептическим методом оценки качества холодных и горячих десертов;

приобретение умений проводить необходимые расчеты;

формирование умений оформлять сложные холодные и горячие десерты.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики профессионального модуля должен иметь практический опыт:

– расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

– приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

– приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

– оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

– контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

– оценивать качество продуктов органолептическими методами;

– использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

– проводить расчеты по формулам;

– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

– выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

– принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

– оценивать качество и безопасность готовой продукции;

– оформлять документацию;

знать:

– ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и холодных 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.

Количество часов на освоение программы производственной практики

профессионального модуля: производственной практики – 54 часа.

Программа преддипломной практики

Программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания» в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

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

Цели и задачи преддипломной практики – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

- организовывать процесс и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей;
- осуществлять управление производством продукции общественного питания.

Вид профессиональной деятельности:

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

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

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

- Организация работы структурного подразделения.

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

В результате изучения профессионального модуля студент 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;

- 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;

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

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;
- 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;
- 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; том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

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

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

- 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;

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;

- вести таблицу учета рабочего времени работников;

- рассчитывать заработную плату;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- организовывать рабочие места в производственных помещениях;

- организовывать работу коллектива исполнителей;

- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

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

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;
- 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;
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

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

- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

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

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

- 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;

- 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;
- правила сервировки и подачи 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;
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, 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.

Тематический план преддипломной практики

1. Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно-правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.

2. Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями). Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности.

3. Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Изучение системы организации материальной ответственности работников

торговой группы на предприятии: формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правила заключения договоров о материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.

4. Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью.

5. Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико -технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.

6. Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана -меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.

7. Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.

8. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам. Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии.

9. Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Участие в составлении графиков

выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28 - 1 -95. Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.

10. Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.

11. Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.

12. Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.). Изучение меню, карты вин и коктейлей, их содержание и оформление. Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день. Изучение организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка предложений по их устранению. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работниками зала и потребителями, производственным и обслуживающим персоналом.

13. Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов. Изучение подготовки и проведения банкетов, различных торжеств. Изучение организации обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол»,

выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP). Изучение с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу - и видео - программы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.

14. Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения.

15. Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектр его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.

16. Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.

17. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр.

18. Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.

19. Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. Изучение опыта работы руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных

и слабых сторон.

20. Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.

21. Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.

22. Участие в подготовке и проведении выставок- продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.

23. Оформление отчетных документов по практике.

24. Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики.

Общие требования к организации прохождения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится на 4 курсе в течение 144 часов в соответствии с учебным планом и настоящей программой. За время практики студенты должны на разных рабочих местах выполнять работу по предусмотренным разделам программы.

Студенты могут быть зачислены на штатную должность по специальности, однако, им в этом случае должны быть созданы условия для ознакомления с организацией работы предприятия по всем разделам программы.

Студенты проходят практику в соответствии с календарно-тематическим планом, для составления которого используется примерный тематический план, приведенный в данной программе.

Тематический план преддипломной практики составлен из расчета шестидневной рабочей недели и продолжительности рабочего дня студентов в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 час в неделю (ст. 92 ТК РФ).

Общее руководство квалификационной практикой студентов осуществляет руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов. Студенты по окончании квалификационной практики представляют в колледж отчет о выполнении программы практики с заключением руководителя стажировки от предприятия.

Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятия общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг, а так же выводы и рекомендации по повышению эффективности производственно - торгового процесса.

В отчете стажировки рекомендуется отразить следующие вопросы:

1. Краткая организационно - экономическая характеристика предприятия, концепция его развития. Перечень предоставляемых услуг.

2. Структура производства предприятия, размещение производственных помещений в соответствии с последовательностью технологического процесса(схема).

3. Структуру управления предприятием (схема).

4. Должностную инструкцию (права и обязанности) руководителя (специалиста) подразделения предприятия.

5. Наличие и выполнение в предприятии условий, обеспечивающих высокое качество выпускаемой продукции и предоставляемых услуг.

6. Средства информации для посетителей: меню предприятия, карта вин и коктейлей и др. (анализ оценки и соответствия установленным требованиям).

7. Анализ и оценка работы предприятия в целом и его структурных подразделений.

8. Подготовка предложений и рекомендаций по совершенствованию организации работы производства, оснащенности рабочих мест, применению современных технологий и форм производства и обслуживания, увеличению объема продаж и т. д.

9. Приложения к отчету: фотографии, технико - технологические карты фирменных блюд предприятия, таблицы, схемы, видеофильм об интерьере торговых помещений и оборудовании посетителей, материалы по организации коммерческих связей предприятия, работы с персоналом и т.д.

Итогом квалификационной практики является зачет или оценка, которые выставляются руководителем практики от учебного заведения. По итогам стажировки проводится учебно - практическая конференция, на которой в форме сообщений проводится обмен информацией и мнениями о результатах работы в предприятиях общественного питания различных организационно - правовых форм, типов и классов.

Студенты, не выполнившие программу преддипломной практики или получившие отрицательную оценку, отчисляются из колледжа. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

В период прохождения практики студенты обязаны соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, нормы охраны труда, правила пожарной безопасности.

На консультациях по организации практики преподавателю следует дать рекомендации студентам по наиболее рациональной организации отработки вопросов разделов программы практики.

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Материально-техническое обеспечение включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные интерактивной доской, видеопроекторным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном, и имеющие выход в Интернет), помещения для проведения семинарских и практических занятий (оборудованные учебной мебелью), библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к Интернет), компьютерные классы. Для занятий физической культурой используется спортивный зал и спортивная площадка открытого типа. Имеются все необходимые кабинеты и лаборатории, которые оснащены современной компьютерной техникой, учебными и наглядными пособиями и плакатами.

Материально-техническая база колледжа соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень материально-технического обеспечения необходимого для реализации ОПОП по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания:

Наименование кабинетов, лабораторий	Номер кабинета, аудитории
Кабинеты	
Русского языка и литературы	каб. № 315
Истории и обществознания	каб. № 402
Физики	каб. № 414
Биологии	каб. № 25
Географии	
Химии	каб. № 49
Иностранного языка	каб. № 322, 317
Математики	каб. № 309, 104
Информатики	каб. 412
Социально-экономических дисциплин	каб. № 408
Экологических основ природопользования	каб. № 46
Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	каб. № 43
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	каб. № 404
Лаборатории	

Информационные технологии в профессиональной деятельности	Каб. 410
Метрологии и стандартизации	Каб.
Микробиологии, санитарии и гигиены	Каб. № 25
Учебный кулинарный цех	
Учебный кондитерский цех	
Спортивный комплекс	
Спортивный зал	
Открытый стадион широкого профиля	
Стрелковый тир	
Залы	
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	
Актный зал	

Колледж подключен к сети Интернет через выделенный канал с безлимитным тарифным планом, что дает возможность доступа к Интернету обучающимся во всех учебных компьютерных классах, в читальном зале главного корпуса и в читальном зале общежития. Таким образом, обучающиеся имеют доступ к ресурсам сети Интернет со 121 компьютера.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся могут воспользоваться компьютерами, установленными в читальных залах библиотеки и кабинета самоподготовки, подключенными к сети Интернет.

Из коммерческих программных продуктов в учебном процессе используются: пакет «Microsoft Office», антивирус, СПС «КонсультантПлюс». Из бесплатного и свободно распространяемого ПО в учебном процессе колледжа используются следующие программные продукты: пакет «Технолог-Кондитер» (демо-версия), система программирования «QBasic», браузер «Mozilla Firefox и др.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации были разработаны следующие фонды оценочных средств:

1. Методические рекомендации для преподавателей по разработке фондов оценочных средств ОПОП для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям на основе ФГОС.

2. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

3. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.

4. Темы курсовых работ по дисциплинам учебного плана.

5. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам, экзаменам по дисциплинам, экзаменам квалификационным и профессиональным модулям.

6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Формами текущего контроля персональных достижений студентов и оценки качества их подготовки по учебным дисциплинам являются: контрольные задания, курсовые работы, рефераты, тесты; промежуточная аттестация по дисциплинам включает: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты; по междисциплинарным курсам - экзамены, по профессиональным модулям - квалификационные экзамены.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка компетенций обучающихся.

Колледжем созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа - это исследование, проведенное студентом в предметной области профиля специальности и оформленное в форме дипломной работы.

Целью выпускной квалификационной работы является:

- систематизация, закрепление, углубление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных научных, технических, экономических и производственных задач;

- развитие навыков самостоятельной работы и овладение методикой исследования (экспериментирования) при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;

- уровня готовности студента к самостоятельной работе в современных условиях.

Период выполнения ВКР состоит из нескольких этапов:

- выбор и закрепление объекта преддипломной практики;
- выбор и закрепление темы ВКР;
- разработка и утверждение задания на ВКР;
- сбор материала для ВКР на объекте практики;
- написание и оформление ВКР;
- предварительная защита ВКР;
- рецензирование ВКР;
- защита ВКР на заседании Государственной аттестационной комиссии (ГАК).

Студентов знакомят с темами за 6 месяцев до ГИА, темы и руководители ВКР закрепляются за студентами директором колледжа приказом. Задание на выпускную квалификационную работу рассматриваются цикловой комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по научно - методической работе.

По утвержденным темам руководителя выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Консультации по выполнению и оформлению дипломного проекта на каждого студента предусматривается 20 часов. Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий и графика их выполнения;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказания помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказания помощи при подготовке презентации и выступления на защиту;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Общее руководство и контроль хода выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по научно – методической работе, заведующие отделениями, председатели цикловой комиссии в соответствии с должностными обязанностями.

В период подготовки ВКР организуется предварительная защита дипломной работы,

в ходе которой выпускникам даются заключительные рекомендации по оформлению и выступлению. После их выполнения готовая ВКР сдается на рецензирование и на руки выпускнику не выдается. Дипломная работа должна иметь рецензию эксперта по профилю специальности и отзыв руководителя.

Законченная дипломная работа должна состоять из теоретической, практической части и приложений.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании положения «О порядке проведения итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж», утвержденное директором колледжа.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах. Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Для проведения итоговой государственной аттестации создается Государственная аттестационная комиссия (далее ГАК) численностью не менее 5 человек.

ГАК возглавляет Председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает объективность и единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Состав членов ГАК утверждается директором учебного заведения.

График проведения итоговой государственной аттестации выпускников утверждается директором учебного заведения и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала ГАК.

Допуск студентов к итоговой государственной аттестации объявляется приказом по

учебному заведению.

На заседания ГАК представляются следующие документы:

- Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников;
- программа итоговой государственной аттестации;
- приказ директора учебного заведения о допуске студентов к итоговой государственной аттестации;
- приказ директора учебного заведения об утвержденных темах дипломных работ;
- сведения об успеваемости студентов;
- дипломная работа;
- зачетные книжки студентов;
- книге протоколов заседаний ГАК.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы - дипломной работы - оцениваются по пятибалльной системе и объявляются в день проведения защиты.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 30 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии и включает доклад студента (не более 10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студентов. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании.

Критерии оценок определены исходя из Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания». В критерии оценки уровня подготовки студентов по специальности входит:

- качество ответов на вопросы;
- уровень теоретической подготовки;
- уровень необходимых профессиональных компетенций;
- практическая значимость;
- актуальность, новизна;
- качество выполнения графической (при необходимости) и текстовой документации;
- соблюдение нормативных требований;
- владение техникой речи.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной

работы учитываются также отзыв руководителя и оценка рецензента.

Заседание государственной аттестационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются:

- итоговая оценка дипломной работы;
- присуждение квалификации;
- особые мнения членов комиссии.

Протоколы заседаний государственной аттестационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае ГАК может признать целесообразным повторную защиту студентом той же квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через год.

Студентам, не прошедшим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине, может быть продлен срок обучения директором учебного заведения следующего периода работы ГАК, но не более, чем на один год.

Решение ГАК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим итоговую государственную аттестацию, и выдаче диплома об образовании объявляется приказом директора.

Критерии оценок:

Оценка 5 (отлично) ставится в случае, когда содержание дипломной работы соответствует ее названию и соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, просматривается, четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования, тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Студентом представлена презентация, подтверждающее освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций.

При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стил ь изложения корректен, проект оформлен грамотно на основании действующих ГОСТов. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания материала;

Оценка 4 (хорошо) – когда содержание дипломной работы соответствует ее названию и соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, просматривается целевая направленность. При защите аттестуемый соблюдает логическую

последовательность изучения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Студентом предоставлена презентация, подтверждающее освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах, продукте.

Оценка 3 (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемому проекту. Студентом представлена презентация, подтверждающее освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций.

Оценка 2 (не удовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно. Студентом не предоставлена презентация, подтверждающее освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций.