МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ООО «Нордпрофайл»
_____ М.Т. Джафаров
«25» 05 2020 г.

Утверждено
приказом директора
Норильского техникума
промышленных технологий и
сервиса
от «26» 05 2020 г.
№ 01-11/60

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки
Квалификация: техник - технолог

Форма обучения: очная

2020

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения 3
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ 4
3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса 20
4 Требования к условиям реализации ППССЗ 23
5 Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения 39
6 Оценка результатов освоения ОПОП ППССЗ 42
Приложение А Учебный план 54
Приложение Б Календарный учебный график 58
Приложение В Аннотации рабочих программ 59
Приложение Г Аннотации рабочих программ практик 150

1 Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Основная профессиональная образовательная программа краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерции».
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464);
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 15.05.2014 N 539 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.06.2014 N 32855);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291);
- ФГОС среднего общего образования, утвержденным Приказом Минобрнауки от 17 мая 2012 г. N 413;
- письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Программа подготовки специалистов среднего звена регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный график учебного процесса, рабочие программы учебных дисциплин, рабочие программы профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, фонд оценочных средств, программу государственной итоговой аттестации.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

1.2. Срок получения СПО по ППССЗ

Срок получения среднего профессионального образования с базовой подготовкой для ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования составляет:

- на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

1.3 Участие работодателей в разработке и реализации ППССЗ

Норильский техникум промышленных технологий и сервиса в рамках действующего законодательства самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ с учетом потребностей регионального рынка труда.

Перед началом разработки Норильский техникум промышленных технологий и сервиса определил специфику ППССЗ с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Переход к компетентностной модели образования предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения.

Запросы работодателей отражаются в вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена.

Представители работодателей:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики.

Работодатели привлекаются для работы в комиссиях для сдачи квалификационного экзамена и проведения государственной итоговой аттестации.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Общие компетенции выпускника

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

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	**Наименование**
ВПД 1	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ВПД 2	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных из-

	делий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

2.3 Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен:

уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;
- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;
- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе про-

изводства продовольственных продуктов;

- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- 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;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;
- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им

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

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

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

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

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

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

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

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

- применять первичные средства пожаротушения;

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

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

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

- оказывать первую помощь пострадавшим;

- 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;

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

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

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

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

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

- 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 табель учета рабочего времени работников;

- рассчитывать заработную плату;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- организовывать рабочие места в производственных помещениях;

- организовывать работу коллектива исполнителей;

- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документа-

цию;

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

знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий;
- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения;
- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории;

- 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;
- 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;
- 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;
- 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
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;
- 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;
- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;

- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров
- 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;
- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- 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;
- 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;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов:
- фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);

- основные приемы организации работы исполнителей;

- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

- дисциплинарные процедуры в организации;

- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

- формы документов, порядок их заполнения;

- методику расчета выхода продукции;

- порядок оформления табеля учета рабочего времени;

- методику расчета заработной платы;

- структуру издержек производства и пути снижения затрат;

- методики расчета экономических показателей

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;

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

В учебном плане по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** указан профиль получаемого профессионального образования, отображена логическая последовательность освоения базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла; учебных циклов и разделов ОПОП (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ОПОП в часах, а также формы промежуточной аттестации.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин. Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный цикл – из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности.

В обязательных частях учебных циклов указан перечень обязательных дисциплин и профессиональных модулей (включая междисциплинарные курсы) в соответствии с требованиями ФГОС СПО к данной специальности (профессии) и уровню подготовки.

Вариативная часть (около 30 %) дает возможность расширения и/или углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, знаний и умений. 1296 часов максимальной учебной нагрузки (864 часа обязательных учебных занятий) вариативной части циклов ОПОП распределены следующим образом (Таблица 1):

Таблица 1

Наименование дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса	Распределение часов вариативной части	
	максимальная учебная нагрузка	в том числе обязательных учебных занятий
ЕН.02. Экологические основы природопользования	3	2
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	54	36
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья	110	73
ОП.05. Метрология и стандартизация	18	12
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	22	15
ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	54	36
ПМ.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	48	32
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	135	90
ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	105	70
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	476	317
ОГСЭ.В. 05 Психология общения	49	33
ОП.В.10 Организация обслуживания	96	64
ОП.В.11 Основы композиции, специальное рисование и лепки	126	84

Кроме учебных циклов образовательная программа включает в себя следующие разделы: производственная практика (по профилю специальности), промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация.

Пояснительная записка к учебному плану содержит сведения о:

– реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования;

– формировании вариативной части ОПОП;

– формах проведения промежуточной аттестации;
– формах проведения государственной итоговой аттестации.
Учебный план приводится в Приложении А.

3.2. Календарный учебный график

На основании учебного плана разработан календарный учебный график для каждого курса обучения, представленный в Приложении Б, которое содержит также сводные данные по бюджету времени (в неделях).

3.3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

В приложении В к ОПОП приведены аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей.

3.4 Программы учебной и производственной практик

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью студентов. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности), производственная (преддипломная).

Цели, задачи и формы отчетности определяются программой по каждому виду практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (таблица 2). Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Таблица 2

№ п/п	Наименование вида практики в соответствии с учебным планом	Место проведения практики
1	Учебная	Учебный кулинарный цех техникума Учебный кондитерский цех техникума
2	Производственная (по профилю специальности)	ООО «ПроСервис Таймыр» ООО «Нордритейл» ООО «Таймыр – доступная территория» ООО «Персона» ООО «ПроСервис Таймыр» ООО «Валек» ООО «ПроСервис Таймыр» ООО «Аэролит» ООО «Аэропорт «Норильск»
3	Производственная (преддипломная)	ООО «ПроСервис Таймыр» ООО «Нордритейл» ООО «Таймыр – доступная территория» ООО «Персона» ООО «ПроСервис Таймыр» ООО «Валек» ООО «ПроСервис Таймыр» ООО «Аэролит» ООО «Аэропорт «Норильск»

В приложении Г к ОПОП приводятся аннотации рабочих программ учебной, про-

изводственной (по профилю специальности) практик, реализуемых в рамках профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики.

4. Требования к условиям реализации ППССЗ

4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

К освоению основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего.

Прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется на общедоступной основе в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». В случае если численность поступающих превышает количество бюджетных мест, организация осуществляет прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по профессиям и специальностям на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего, указанных в представленных поступающими документах об образовании.

4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий (таблица 3).

Таблица 3

Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК в соответствии с учебным планом	Используемые активные и интерактивные формы проведения учебных занятий
Общеобразовательные дисциплины	
Русский язык и литература	деловые игры; разбор конкретных ситуацийгрупповые дискуссии; эвристическая беседа; проектная деятельность; исследовательская деятельность, экскурсии
Иностранный язык	мозговой штурм; деловые игры
Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	проектно-исследовательская деятельность, эвристическая беседа, мозговой штурм
История	групповые дискуссии, проектно-исследовательская деятельность, кейс-метод, экскурсии
Физическая культура	спортивные игры
Основы безопасности жизнедеятельности	разбор конкретных ситуаций, мозговой штурм
Физика	проектно-исследовательская деятельность, эвристи-
Обществознание (вкл. экономику и право)	метод проектов, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, экскурсии
Астрономия	кейс-метод, эвристическая беседа
Информатика и ИКТ	кейс-метод, эвристическая беседа
Химия	групповые дискуссии, проектно-исследовательская деятельность, кейс-метод, мозговой штурм

Биология	компьютерные симуляции; деловые игры; разбор конкретных ситуаций, метод проектов
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
Основы философии	метод проектов, групповые дискуссии, проектно-исследовательская деятельность, кейс-метод
История	метод проектов, групповые дискуссии, проектно-исследовательская деятельность, кейс-метод
Иностранный язык	мозговой штурм; деловые игры
Физическая культура	спортивные игры
Психология общения	групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций
Математический и общий естественнонаучный цикл	
Математика	проектно-исследовательская деятельность, эвристическая беседа, мозговой штурм
Экологические основы природопользования	проектно-исследовательская деятельность, эвристическая беседа
Химия	групповые дискуссии, проектно-исследовательская деятельность, кейс-метод, мозговой штурм
Профессиональный учебный цикл	
Общепрофессиональные дисциплины	
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	эвристическая беседа, кейс-метод, проектно-исследовательская деятельность
Физиология питания	эвристическая беседа, разбор конкретных ситуаций
Организация хранения и контроль запасов и сырья	эвристическая беседа, разбор конкретных ситуаций
Информационные технологии в профессиональной деятельности	эвристическая беседа, компьютерные симуляции
Метрология и стандартизация	деловые игры, эвристическая беседа, мозговой штурм
Правовые основы профессиональной деятельности	метод проектов, кейс-метод, эвристическая беседа, разбор конкретных ситуаций
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	разбор конкретных ситуаций, мозговой штурм, эвристическая беседа
Охрана труда	разбор конкретных ситуаций, эвристическая беседа
Безопасность жизнедеятельности	разбор конкретных ситуаций, мозговой штурм, эвристическая беседа
Вариативная часть учебного цикла	
Организация обслуживания	разбор конкретных ситуаций, эвристическая беседа, деловые игры
Основы композиции, специальное рисование и лепка	эвристическая беседа, групповые дискуссии, компьютерные симуляции
Профессиональные модули	
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	разбор конкретных ситуаций, эвристическая беседа, компьютерные симуляции, практические занятия
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	разбор конкретных ситуаций, эвристическая беседа, компьютерные симуляции, практические занятия по составлению рецептов блюд

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	разбор конкретных ситуаций, эвристическая беседа, компьютерные симуляции, практические занятия по составлению рецептов блюд
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	разбор конкретных ситуаций, эвристическая беседа, компьютерные симуляции, практические занятия по составлению рецептов блюд
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	разбор конкретных ситуаций, эвристическая беседа, компьютерные симуляции, практические занятия по составлению рецептов блюд
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	
Управление структурным подразделением организации	разбор конкретных ситуаций, эвристическая беседа, компьютерные симуляции, практические занятия по составлению рецептов блюд
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	разбор конкретных ситуаций, эвристическая беседа, компьютерные симуляции, практические занятия по составлению рецептов напитков и коктейлей
Технология обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса	разбор конкретных ситуаций, эвристическая беседа, компьютерные симуляции, практические занятия по составлению рецептов блюд массового спроса

Реализация соответствующих образовательных технологий обеспечена методическими материалами по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, при преподавании которых используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

4.3 Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую студентом внеаудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Самостоятельная работа студентов обеспечена учебниками, учебно-методическими пособиями, методическими указаниями, конспектами лекций.

4.4 Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Ресурсное обеспечение данной образовательной программы формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Ресурсное обеспечение образовательной программы организации определяется как в целом по образовательной программе, так и по циклам дисциплин и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

4.4.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы в области коммерции. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Кадровый потенциал представлен в таблице 4.

Таблица 4

Кадровый потенциал	
Количество преподавателей	18
Процент штатных преподавателей	100 %
Процент преподавателей, имеющих высшее образование	100 %
Процент преподавателей, имеющих высшую квалификационную категорию	31 %
Процент преподавателей, имеющих первую квалификационную категорию	29 %
Количество преподавателей, прошедших обучение по программам профессиональной переподготовки	22 %
Количество преподавателей, прошедших повышение квалификации (курсы повышения квалификации) за три последних года	100 %
Количество преподавателей, прошедших повышение квалификации (стажировка на предприятиях) за три последних года	16 %

4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Реализация ОПОП обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

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

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

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ

к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Перечень учебно-методического и информационного обеспечения представлен в таблице 5.

Таблица 5

Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК в соответствии с учебным пла-	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов	Кол-во экземпляров
Общеобразовательные дисциплины		
Русский язык и литература	Власенков А.И, Рыбченков Л.М. Русский язык: Учебник 10-11кл..-М.:Академия ,2014. Рек. Минобрнауки РФ	25
	Греков В.Ф. Русский язык 10-11 кл.: Учебник.-М.: Просвещение 2014/Рек. Минобрнауки РФ	25
	Греков В.Ф. Пособие для занятий по русскому языку в старших классах: Учебное пособие.- .:Просвещение 2011/Рек. Минобрнауки РФ	25
	Орфографический словарь русского языка. – М: Просвещение.2012	15
	Ожегов С.И. Словарь русского языка. М: ЭКСМО, 2008.	5
	Литература: Учебник для НПО и СПО. /Под ред. Г.А. Обернихиной. – М: Академия 2015/Рец.366 от 4 октября 2010г./ ФГУ ФИРО	15
	Лебедев Ю.В. Русская литература. XX век.Ч..1-я: Учебник.-М.:Просвещение, 2014/Рек. Минобрнауки РФ	25
	Лебедев Ю.В. Русская литература. XX век.Ч.2: Учебник.- М.: Просвещение 2014/Рек. Минобрнауки РФ	25
	Русская литература XX века: Хрестоматия./.Под ред. Лыссого Ю.И...-М.:Мнемозина 2014/Рек. Минобрнауки РФ	25
Иностранный язык	Planet of English: УчебникдляСПО. /Авт. Безкоровайная Г.Т. и др. – М: Академия 2015/Рец.406 от 19 августа 2015г. ФГАУ ФИРО	25
	Англо-русский. Русско-английский словарь. – М: ВАКО, 2014	18
	Голубев А.П. и др. Английский язык: Учебник для СПО. – М: Академия. 2014/Рец.492 от 29.12.2011г. ФГАУ ФИРО	25
	Новый англо-русский и русско-английский словарь. – М: Евро-пресс,2014	22
Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Башмаков М.И. Математика: Учебник. – М: Академия 2014/Рец. 174 от 28 апреля 2009г. ФГУ ФИРО	25
	Башмаков М.И. Математика: Задачник. – М: Академия 2014/Рец. 376 от 2 декабря 2011г. ФГАУ ФИРО	25
	Алгебра и начала математического анализа./Под ред А.Н. Колмогорова: Учебник. 10-11кл. – М: Просвещение, 2014/Рек. МО РФ	25
	Геометрия,/Авт. Л.С. Атанасян и др.: Учебник для 10-11 кл. – М: Просвещение 2014/Рек. МО РФ	20

История	Артёмов В.В., Лубченков Ю.Н. История В 2-х ч. Ч.1.– М: Академия , 2015	25
	Артёмов В.В., Лубченков Ю.Н. История В 2-х ч. Ч.1.– М: Академия , 2015	25
	Электронный учебник. Кириллов В.В. История Отечества в схемах и таблицах. – М: ЭКСМО, 2014.	
Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура: Учебник.–М: Академия 2015.	25
Основы безопасности жизнедеятельности	Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для НПО и СПО. – М: Академия 2015.	25
Физика	Фирсов А.В. Физика: Учебник для НПО и СПО. - М: Академия, 2015.	25
	Трофимова Т.И. Фирсов А.В. Физика: Справочник. - М: Академия, 2014.	10
Обществознание (включая экономику и право)	Обществознание 10 кл. Под ред.Л.Н.Боголюбова.:Учебник.-М.: Просвещение 20154/Рек. Минобрнауки РФ	25
	Обществознание 11 кл. а.:Учебник/Под ред.Л.Н.Боголюбов.-М.: Просвещение 2015/Рек. Минобрнауки РФ	25
	Важенин А.Г. Обществознание: Практикум. _ М: Академия 2014.	25
	Важенин А.Г. Обществознание Контрольные задания. - М: Академия 2014.	25
Астрономия	Астрономия: Учебник для СПО. /Авт. Е.В. Алексеева и др. - М: Академия, 2018 /Рец. 120 от 25 июня 2018г. ФГАУ ФИРО	25
Информатика и ИКТ	Цветкова М.С. Великович Л.С. Информатика и ИК: Учебник для НПО и СПО.– М: Академия 2014.	25
	Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для НПО и СПО. – М: Академия 2015.	25
	Трофимова И.А., Яровая О.В. Информатика. В схемах и таблицах: Учебное пособие. – М: ЭКСМО, 2014.	5
Химия	Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей технического профиля: Учебник для НПО и СПО. – М: Академия, 2014.	25
Биология	Константинов В.М. и др. Биология: Учебник для НПО и СПО. – М: Академия. 2015	25
	Беляев Д.К. Общая биология.10-11 кл.:Учебник.- М.:Дрофа. 2016 (Рек.МО РФ)	25
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
Основы философии	Горелов А.А. Основы философии: Учебник для СПО. – М: Академия, 2014.	20
	Электронный учебник. Губин В.Д. Основы философии: Учеб. пособие для СПО. - М: ФОРУМ - ИНФРА-М, 2014.	
История	Артёмов В.В., Лубченков Ю.Н. История: Учебник для НПО и СПО. В 2-х ч. Ч.1.– М: Академия , 2014/Рец. 302	25

	Артёмов В.В., Лубченков Ю.Н. Артёмов В.В., Лубченков Ю.Н. История. 2014.	25
Иностранный язык	Planet of English: УчебникдляСПО. /Авт. Безкоровайная Г.Т. и др. – М: Академия 2015/Рец.406 от 19 августа 2015г. ФГАУ ФИРО	25
Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура: Учебник. – М: Академия, 2014/ Рец 410 от 2 июля 2009г. ФГУ ФИРО	25
Психология общения	Бороздина Г.В., Кормнова Н.А. ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ. Учебник и практикум для СПО. - Москва: Издательство Юрайт, 2018.	25
Математический и общий естественнонаучный цикл		
Математика	Башмаков М.И. Математика: Учебник. – М: Академия 2015.	25
	Башмаков М.И. Математика: Задачник. – М: Академия 2015.	25
Экологические основы природопользования	Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования: Учебник для СПО. – М: Академия. 2014.	25
Химия	Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей технического профиля: Учебник для НПО и СПО. – М: Академия, 2014.	25
Профессиональный учебный цикл		
Общепрофессиональные дисциплины		
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: «Академия», 2015.	25
Физиология питания	Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: «Академия», 2015.	25
Организация хранения и контроль запасов и сырья	Володина М.В. , Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья - М. «Академия» - 2013.	25
Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.	25
Метрология и стандартизация	Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017г. /Рец. 196 от 8 мая 2015.	25
Правовые основы профессиональной деятельности	Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017.	25
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: Учебник для НПО. – М: Академия,	25
	Дробышева Л.А. Экономика, маркетинг, менеджмент: Учебное пособие. – М: Изд. Дашков и К, 2014.	25
Охрана труда	Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М: Академия, 2017.	25

Безопасность жизнедеятельности	Косолапова Н.В. и др. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для НПО – М: Академия,2017.	25
Вариативная часть учебного цикла		
Организация обслуживания	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – М: Академия, 2015.	25
	Радченко Л.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для СПО. - Ростов/н/Д: Феникс, 2016	10
Основы композиции, специальное рисование и лепка	Иванова И.Н. Рисование и лепка: – М: Академия, 2014.	25
Профессиональные модули		
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Самородова И.П. Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Учебник для СПО. – М: Академия, 2016.	25
	Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2016.	
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Семичева Г.К. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента: Учебник для СПО – М: Академия, 2017.	25
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Андонова Н.И., Качурина Т,А, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017.	25
	Андонова Н.И., Качурина Т,А, Организация и ведение процессов приготовления , оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник для СПО – М: Академия, 2017.	25
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017.	25
	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО – М: Академия, 2017.	25
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		

Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО – М: Академия, 2017.	25
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения		
Управление структурным подразделением организации	Мальгина С.Ю, Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: Учебник для СПО – М: Академия, 2017.	25
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО – М: Академия, 2017.	25
Технология обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса	Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: Учебник для СПО – М: Академия, 2017.	25
	Самородова И.П. Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Учебник для СПО. – М: Академия, 2016.	25
	Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для НПО. – М: Академия, 2016.	5

4.4.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

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

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Электронный учебно-методический компьютерный комплексы (корпорация ЗАО «Диполь») для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведены в таблице 6.

Таблица 6

№ п/п	Название	Данные о лицензии
1.	«Повар, кондитер (ФГОС ТОП-50)»”.	ООО “Диполь”, контракт № НТ-184/2017 от 30.10.17
2.	«Повар, кондитер»	Корпорация “ЗАО Диполь”, контракт № 15/М от 01.02.2014
3.	SIKE Электронный курс «Поварское дело: механическая и тепловая обработка мяса» (CD- версия)	Договор № 11 от 15.02.2019 с ООО «Корпоративные системы плюс»

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (таблица 7).

Таблица 7 - Программное обеспечение

№ п/п	Название	Данные о лицензии
1.	Операционная система Windows 7 Professional	ООО “Макссофт-24”, контракт № 1/1-2018 от 01.01.2018
2.	Прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus (включает Microsoft Word 2010, Microsoft Excel 2010, Microsoft Powerpoint 2010, Microsoft Access 2010)	ООО “Макссофт-24”, контракт № 1/1-2018 от 01.01.2018
3.	Прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader	Бесплатно распространяемое программное обеспечение
4.	Файловый архиватор 7zip	Бесплатно распространяемое программное обеспечение

В соответствии с требованиями ФГОС ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими помещениями (таблица 8).

Таблица 8

Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК в соответствии с учебным планом	Оборудование
Общеобразовательные дисциплины	
Русский язык и литература каб. № 321	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Стул преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1шт.; 6. Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.;
Иностранный язык каб. № 305; № 311	1. Стол ученический двухместный – 20 шт.; 2. Стул ученический – 40 шт.; 3. Стол преподавателя – 2 шт.; 4. Стул преподавателя – 2 шт.; 5. Доска учебная – 2 шт.; 6. Шкаф с полками для дидактических материалов – 2 шт.; 7. Экран настенный рулонный – 2шт.; 8. Мультимедийный проектор «EPSON» - 1 шт.; 9. Ноутбук «ACER» - 1 шт.; 10. Стеллаж для наглядных пособий – 2 шт.; 11. Тумба – 2 шт.
Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия каб. 317	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Стул преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.

История каб. № 315	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Стул преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; 7. Экран настенный рулонный– 1шт.; 8. Мультимедийный проектор «Optima W306ST» - 1 шт.; 9. Ноутбук «ACER» - 1 шт
Физическая культура спортивный зал	1. Набор для дарса- 1 шт. 2. Ракетка для настольного тенниса – 8 шт.; 3. Гандбольные мячи (жен.)-8 шт.; 4. Гандбольные мячи (муж.)-8 шт.; 5. Мячи для баскетбола – 15 шт.; 6. Мячи для волейбола -15 шт.; 7. Мячи для настольного тенниса -30 шт.; 8. Мячи для тенниса -12 шт.; 9. Ракетки для бадминтона – 8 шт.; 10. Воланы для бадминтона -25 шт.; 11. Медицинбол-10 шт.; 12. Стол и сетка для настольного тенниса – 7 шт.; 13. Сетка для бадминтона – 3 шт.; 14. Судейские свистки-3 шт.; 15. Секундомеры-3 шт.; 16. Силовой тренажёр «Крассовер»- 1 шт.; 17. Музыкальный центр «Техник СК ЕН 580»-1 шт.; 18. Облучатель «Дезар» 20 – 1шт; 19. Облучатель «Дезар» 3-2 шт.; 20. Мобильная баскетбольная стойка, щит, кольцо с сеткой-2 шт.; 21. Сетка для мини-футбольных ворот-2 шт.; 22. Сетка волейбольная с антеннами -1 шт.; 23. Волейбольные стойки с защитой-2 шт.; 24. Дорожка беговая электрическая -1 шт.; 25. Маты напольные-7 шт.; 26. Щит баскетбольный с защитой-4 шт.; 27. Гири – 16,24 кг.- 6 шт.; 28. Гантели -10 шт; 29. Ворота для мини-футбола и гандбола-2 шт.; 30. Мячи для мини-футбола-6 шт.; 31. Скамейки гимнастические деревянные -10шт.; 32. Штанга тренировочная -3 шт.; 33. Стойка для спортивного оборудования (блины, замки для штанги)-2 шт.; 34. Тренажёр Скамейка для жима – горизонтальная-1 шт.; 35. Тренажер – скамейка для жима под углом – 1 шт.; 36. Блины для штанги- прорезиненные -20шт.
Основы безопасности жизнедея-тельности каб. № 326	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Кресло преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; 7. Экран настенный рулонный – 1шт.; 8. Мультимедийный проектор «View Sonic» - 1 шт.; 9. Компьютер «KRAFTWAY» - 1 шт.; 10. Монитор «SAMSUNG 152S» 15″ - 1 шт. 11. Стеллаж для наглядных пособий – 1 шт.; 12. Комплект плакатов по безопасности жизнедеятельности (10 шт.) – 1 комплект; 13. Робот-тренажер «ГОША-01» - 1 шт.

Физика каб.№ 210	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Стул преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; 7. Экран настенный рулонный « Screen Media» – 1шт.; 8. Мультимедийный проектор «Optima W306ST» - 1 шт.; 9. Ноутбук «ACER» - 1 шт; 10. Доска магнитно-меловая – 1шт.
Обществознание (вкл. экономику и право) каб. № 315	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Стул преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; 7. Экран настенный рулонный– 1шт.; 8. Мультимедийный проектор «Optima W306ST» - 1 шт.; 9. Ноутбук «ACER» - 1 шт
Астрономия каб. № 304	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Стул преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф стеклянный – 1 шт.; 7. Экран настенный рулонный – 1шт.; 8. Мультимедийный проектор «Viewsonic» - 1 шт.; 9. Ноутбук «ACER» - 1 шт
Информатика и ИКТ каб.№ 208	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Кресло преподавателя – 1 шт.; 5. Доска интерактивная «Screen Media» – 1шт.; 6. Принтер HP 1020 – 1шт.; 7. Проектор EPSON EB- S11- 1 шт.; 8. Компьютер в сборе PHILIPS- 15 шт. 9. Шкаф с полками для дидактических материалов
Химия, биология каб.№ 215	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Стул преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф стеклянный – 1 шт.; 7. Экран настенный рулонный – 1шт.; 8. Мультимедийный проектор - 1 шт.; 9. Ноутбук «ACER» - 1 шт
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
Основы философии каб.№ 315	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Стул преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; 7. Экран настенный рулонный– 1шт.; 8. Мультимедийный проектор «Optima W306ST» - 1 шт.; 9. Ноутбук «ACER» - 1 шт

История каб. № 203	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Стул преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; 7. Экран настенный рулонный– 1шт.; 8. Мультимедийный проектор «Optima W306ST» - 1 шт.; 9. Ноутбук «ACER» - 1 шт
Иностранный язык каб. № 305; № 311	1. Стол ученический двухместный – 20 шт.; 2. Стул ученический – 40 шт.; 3. Стол и стул преподавателя – 2 шт.; 4. Доска учебная – 2 шт.; 5. Шкаф с полками для дидактических материалов – 2 шт.; 6. Экран настенный рулонный – 2шт.; 7. Мультимедийный проектор «EPSON» - 1 шт.; 8. Ноутбук «ACER» - 1 шт.; 9. Стеллаж для наглядных пособий – 2 шт.; 10. Тумба – 2 шт.
Физическая культура спортивный зал	1. Набор для дарса- 1 шт. 2. Ракетка для настольного тенниса – 8 шт.; 3. Гандбольные мячи (жен.)-8 шт.; 4. Гандбольные мячи (муж.)-8 шт.; 5. Мячи для баскетбола – 15 шт.; 6. Мячи для волейбола -15 шт.; 7. Мячи для настольного тенниса -30 шт.; 8. Мячи для тенниса -12 шт.; 9. Ракетки для бадминтона – 8 шт.; 10. Воланы для бадминтона -25 шт.; 11. Медицинбол-10 шт.; 12. Стол и сетка для настольного тенниса – 7 шт.; 13. Стол для настольного тенниса – 3 шт.; 14. Сетка для бадминтона – 3 шт.; 15. Судейские свистки-3 шт.; 16. Секундомеры-3 шт.; 17. Силовой тренажёр «Крассовер»- 1 шт.; 18. Музыкальный центр «Техник СК ЕН 580»-1 шт.; 19. Облучатель «Дезар»20 – 1шт; 20. Облучатель «Дезар» 3-2 шт.; 21. Мобильная баскетбольная стойка, щит, кольцо с сеткой-2 шт.; 22. Сетка для мини-футбольных ворот-2 шт.; 23. Сетка волейбольная с антеннами -1 шт.; 24. Волейбольные стойки с защитой-2 шт.; 25. Дорожка беговая электрическая -1 шт.; 26. Маты напольные-7 шт.; 27. Щит баскетбольный с защитой-4 шт.; 28. Гири – 16,24 кг.- 6 шт.; 29. Гантели -10 шт; 30. Ворота для мини-футбола и гандбола-2 шт.; 31. Мячи для мини-футбола-6 шт.; 32. Скамейки гимнастические деревянные -10шт.; 33. Штанга тренировочная -3 шт.; 34. Стойка для спортивного оборудования (блины, замки для штанги)-2 шт.; 35. Тренажёр Скамейка для жима – горизонтальная-1 шт.; 36. Тренажер – скамейка для жима под углом – 1 шт.; 37. Блины для штанги- прорезиненные -20шт.
Психология общения каб. № 203	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Стул преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; 7. Экран настенный рулонный– 1шт.; 8. Мультимедийный проектор «Optima W306ST» - 1 шт.; 9. Ноутбук «ACER» - 1 шт

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
Математика каб. 317	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Стул преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.
Экологические основы природопользования, химия каб. № 215	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Стул преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф стеклянный – 1 шт.; 7. Экран настенный рулонный – 1шт.; 8. Мультимедийный проектор - 1 шт.; 9. Ноутбук «ACER» - 1 шт.
Профессиональный учебный цикл	
Общепрофессиональные дисциплины	
Кабинет 428 Микробиологии, санитарии и гигиены Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов сырья Охрана труда	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Стул преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; 7. Экран настенный рулонный « Screen Media» – 1шт.; 8. Мультимедийный проектор «Optima W306ST» - 1 шт.; 9. Ноутбук «ACER» - 1 шт; 10. Доска магнитно-меловая – 1шт.
Информационные технологии в профессиональной деятельности Кабинет 208	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Кресло преподавателя – 1 шт.; 5. Доска интерактивная «Screen Media» – 1шт.; 6. Принтер HP 1020 – 1шт.; 7. Проектор EPSON EB- S11- 1 шт.; 8. Компьютер в сборе PHILIPS - 15 шт. 9. Шкаф с полками для дидактических материалов
Метрология и стандартизация Кабинет 102	1. Стеллаж для оборудования образцов и инструментов- 4 шт. 2. Мультимедиа проектор ViewSonic - 1 шт. 3. Персональный компьютер - 1 шт. 4. Документ-камера - 1 шт. 5. Доска интерактивная - 1 шт. 6. Принтер лазерный - 1 шт. 7. Подставка под принтер лазерный- 1 шт. 8. Стол преподавателя - 1 шт. 9. Кресло преподавателя - 1 шт. 10. Стол прямоугольный - 4 шт. 11. Стол трапециидальный - 8 шт. 12. Стул учащегося полумягкий - 24 шт. 13. Комплект Учебно-методических материалов по курсу «Метрология, стандартизация и сертификация»- 1 шт. 14. Комплект электронных плакатов по курсу «Материаловедение» - 1 шт. 15. Учебный интерактивный комплекс для изучения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация» - 1 шт.

Правовые основы профессиональной деятельности каб. 107	1. Стул ученический – 30 шт.; 2. Стол компьютерный – 10 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Стул преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Доска магнитная передвижная – 1 шт.; 7. Шкаф с полками для дидактических материалов – 6 шт.; 8. Экран передвижной рулонный – 1шт.; 9. Мультимедийный проектор «View Sonic» - 1 шт.; 10. Компьютер «View Sonic» - 1 шт.; 11. Монитор «View Sonic 17″» - 1 шт.
Основы экономики, менеджмента и маркетинга Кабинет 107	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Стул преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; 7. Экран настенный рулонный « Screen Media» – 1шт.; 8. Мультимедийный проектор «Optima W306ST» - 1 шт.; 9. Ноутбук «ACER» - 1 шт; 10. Доска магнитно-меловая – 1шт.
Безопасность жизнедеятельности каб. 326	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Кресло преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; 7. Экран настенный рулонный – 1шт.; 8. Мультимедийный проектор «View Sonic» - 1 шт.; 9. Компьютер «KRAFTWAY» - 1 шт.; 10. Монитор «SAMSUNG 152S» 15″ - 1 шт. 11. Стеллаж для наглядных пособий – 1 шт.; 12. Комплект плакатов по безопасности жизнедеятельности (10 шт.) – 1 комплект; 13. Робот-тренажер «ГОША-01» - 1 шт.
Вариативная часть учебного цикла	
Кабинет 426 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Организация обслуживания Основы композиции, специальное рисование и лепка	1. Мультимедийный проектор EPSON EB-X11 2. Экран рулонный настенный DRAEPER 3. Монитор SAMSUNG 4. Системный процессор KRAFT WAY 5. Стол однотумбовый преподавательский 6. Стол ученический – 15 шт. 7. Стул ученический – 30 шт. 8. Стул учительский 9. Кресло компьютерное 10. Шкаф двухстворчатый – 3 шт. 11. Стеллаж для дидактических материалов – 6 шт. 12. Доска магнитная напольная передвижная – 2 шт. 13. Доска учебная настенная – 1 шт.
Профессиональные модули	

Кабинет 426 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Учебный кулинарный цех Учебный кондитерский цех Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Управление структурным подразделением организации Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей Технология обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса	1. Кабинет 426 2. Мультимедийный проектор EPSON EB-X11 3. Экран рулонный настенный DRAEPER 4. Монитор SAMSUNG 5. Системный процессор KRAFT WAY 6. Стол однотумбовый преподавательский 7. Стол ученический – 15 шт. 8. Стул ученический – 30 шт. 9. Стул учительский 10. Кресло компьютерное 11. Шкаф двухстворчатый – 3 шт. 12. Стеллаж для дидактических материалов – 6 шт. 13. Доска магнитная напольная передвижная – 2 шт. 14. Доска учебная настенная 15. Учебный кулинарный цех 16. Аппарат для нагревания и охлаждения воды – 1 шт. 17. Столы производственные – 12 шт. 18. Плита электрическая (4-х конфорочная) – 2 шт. 19. Электро-мясорубка промышленная – 1 шт. 20. Электро-мясорубка – 3 шт. 21. Миксер электрический – 2 шт. 22. Термопот – 1 шт. 23. Блендер электрический – 2 шт. 24. Подставка для досок – 3 шт. 25. Стеллаж для посуды (металлический) – 1 шт. 26. Стеллаж для посуды (деревянный) – 3 шт 27. Стол преподавателя – 3 шт. 28. Витрина холодильная – 1 шт. 29. Морозильная камера – 1 шт. 30. Холодильник двухкамерный – 2 шт. 31. Тележки инвентарные – 2 шт. 32. Весы электронные – 2 шт. 33. Весы механические – 2 шт. 34. Пароварка – 1 шт. 35. Кухонный комбайн – 1 шт. 36. Электровафельница – 1 шт. 37. Утюг электрический – 2 шт. 38. Вентиляция приточно-вытяжная – 1 шт. 39. Тестомесильная машина – 1 шт. 40. Лампа бактерицидная – 1 шт. 41. Кофемолка – 1 шт. 42. Соковыжималка – 1 шт. 43. Микроволновая печь – 1 шт. Учебный кондитерский цех 1. Столы производственные – 10 шт. 2. Стеллаж для посуды (металлический) – 4 шт. 3. Плита электрическая (4-х конфорочная) – 3 шт. 4. Стол преподавателя – 1 шт 5. Шкаф холодильный СМ-105 – 1 шт. 6. Фритюрница Ergo EF-061 – 2 шт. 7. Шкаф холодильный «Бирюса-310-1» - 1 шт. 8. Тестомесильная машина HS-20 – 1 шт. 9. Морозильная камера «Норд ДМ 155-3-010» - 1 шт. 10. Мясорубка «МИМ-350М» - 1 шт. 11. Слайсер 12Н-300 – 1 шт. 12. Кофемашина Saeco – 1 шт. 13. Весы Redmond RS-M723 – 3 шт. 14. Соковыжималка Philips HR-1863 – 1 шт. 15. Соковыжималка Endever SkyLine JE-69 – 1 шт. 16. Блендер Redmond RHB 2939 – 1 шт.

	17. Пароконвектомат – 2 шт. 18. Пароконвектомат – 1 шт. 19. Плита индукционная ЦМИ ПИ-1Н – 14 шт. 20. Плита индукционная ЦМИ ПИ-1Н ВОК – 1 шт. 21. Фризер для мороженного Ugolini Minigel 1 Plus – 1 шт. 22. Гриль саламандер Technoinox SEL 1/0 – 1 шт. 23. Гранитор Ugolini NG 10/1 – 1 шт. 24. Миксер планетарный МП-5 – 4 шт. 25. Эл.аппарат для приготовления кофе ЭПК 1/Н-1,5/220 – 2 шт. 26. Льдогенератор ЛГ-37/15К-01 – 1 шт. 27. Стол холодильный HICOLD SN 11/TN – 1 шт. 28. Витрина настольная HICOLD VRTG 2 – 1 шт. 29. Тестораскаточная машина FIMAR FI/42 – 1 шт. 30. Куттер Robot Coupe R2 – 1 шт. 31. Машина посудомоечная МПК-500Ф – 1 шт. 32. Стол кондитерский СПКП-120/70 – 1 шт. 33. Шкаф шоковой заморозки ШОК-6-1/1 – 1 шт. 34. Электромармит ЭМК-80/2Н – 1 шт. 35. Электромармит ЭМК-40Н – 1 шт. 36. Стол с охлаждающей поверхностью HICOLD SO-10/6 – 1 шт. 37. Стол холодильный для пиццы HICOLD PZE2-11/GN – 1 шт. 38. Универсальная кухонная машина УКМ-01 – 1 шт. 39. Набор разделочных досок с подставкой – 10 шт.

5. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения

Организация и проведение воспитательной работы в техникуме осуществляется на формирование и развитие общих компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ и программ целенаправленного воспитания во внеурочное время.

Целью функционирования социокультурной среды является создание условий для дальнейшего развития духовно - нравственной, культурной, образованной, гармоничноразвитой и деятельной личности, способной к саморазвитию, самореализации и эффективной реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни.

Формирование социокультурной среды КГБПОУ « Норильский техникум промышленных технологий и сервиса» основывается на следующих нормативных документах:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Конвенция по правам ребенка;
- Федеральный закон № 120 0т 24.06.1999г. «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;
- Устав техникума и локальные акты, регламентирующие деятельность техникума.

Формирование и развитие общих компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ и программ целенаправленного воспитания во внеурочное время.

Целью функционирования социокультурной среды является создание условий для дальнейшего развития духовно–нравственной, культурной, образованной, гармоничноразвитой и деятельной личности, способной к саморазвитию, самореализации и эффективной реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

1. Формирование у обучающихся гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры.

2. Формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, интеллигентности.

3. Воспитание нравственных качеств, духовности.

4. Ориентация на общечеловеческие ценности и высокие гуманистические идеалы культуры.

5. Привитие умений и навыков управления коллективом с использованием различных форм студенческого самоуправления.

7. Приобщение к студенческому духу, формирование чувства солидарности и корпоративности.

8. Совершенствование физического состояния, привитие потребности здорового образа жизни, воспитание нетерпимого отношения к наркотикам, пьянству, антиобщественному поведению.

Целевые программы по важнейшим направлениям внеурочной деятельности:

- информационная и пропагандистская деятельность;
- исследовательская деятельность обучающихся;
- профессиональное становление личности специалиста;
- формирование органов студенческого соуправления;
- деятельность кураторов учебных групп;
- социальная поддержка обучающихся;
- спортивно-оздоровительная работа и профилактика наркомании;
- работа с первокурсниками;
- предупреждение правонарушений;
- клубная работа;
- военно - патриотическое направление;
- волонтерское движение.

Данные виды деятельности направлены на формирование мировоззрения, толерантного сознания, системы ценностей, личностного, творческого и профессионального развития обучающихся, самовыражения в различных сферах жизни, способствующих обеспечению адаптации в социокультурной среде, повышению гражданского самосознания и социальной ответственности.

Обязательным элементом системы социокультурной среды в техникуме является профессионально ориентированная воспитательная деятельность, осуществляемая в техникуме через определенные формы работы на уровнях:

– обучающегося (работа кураторов учебных групп, социально психологическая служба техникума, педагогов дополнительного образования, педагога организатора, руководителей физической культуры и ОБЖ);

– студенческих групп;

– предметно-цикловых комиссий (работа преподавателей по созданию воспитывающих условий).

Результатом этой деятельности выступает индивидуальное становление личности будущего специалиста, готового к гуманистически ориентированному выбору, обладающего многофункциональными компетентностями.

Основные направления и документы, регламентирующие воспитательную деятельность в Норильском техникуме промышленных технологий и сервиса:

- развитие самоуправления - самоподготовка студента к будущей профессиональной деятельности, способности принимать решения и нести за них ответственность - «По-

ложение о Студенческом совете Норильского техникума промышленных технологий и сервиса;

- работа по профилактике поведенческих болезней, принципа личностной направленности – учет индивидуальных склонностей и интересов. Комплексный и системный подход к диагностике, профилактике и коррекции. - «Положение о деятельности социально-психологической службы краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»;

- патриотическое и нравственное воспитание, формирование в ходе воспитательных мероприятий толерантного сознания и поведения, противодействия экстремизму и снижения социально-психологической напряженности в обществе - «Положение о военно патриотическом клубе «Родник»;

- креативность – развитие творческих способностей - «Положение о волонтерском объединении обучающихся Норильского техникума промышленных технологий и сервиса», « Положение о экологическом клубе 69 параллель»;

- саморазвитие – формирование потребностей к самосовершенствованию – «Положение о волонтерском объединении обучающихся Норильского техникума промышленных технологий и сервиса», «Положение о студенческом Совете образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»;

- экологическое воспитание – « Положение о экологическом клубе «69 параллель»;

-спортивно-оздоровительное воспитание – формирование моральных и нравственных ценностей, определяющих выбор здорового образа жизни-«Положение о спортивном клубе «Зевс»:

- работа с родителями «Положение о деятельности Социально-психологической службы краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»;

- внеурочная занятость - «Порядок пользования лечебно-профилактической инфраструктурой, объектами культуры и спорта Норильского техникума промышленных технологий и сервиса», «Положение о спортивном клубе «Зевс», «Положение о библиотеке Норильского техникума промышленных технологий и сервиса»;

- взаимодействие с социумом - «Положение о библиотеке Норильского техникума промышленных технологий и сервиса»;

- интеллектуальное развитие - «Положение о студенческом самоуправлении краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»; « Положение о волонтерском объединении обучающихся Норильского техникума промышленных технологий и сервиса».

Достижение цели осуществляется посредством личностно-ориентированным подходом к воспитанию. Реализация Норильским техникумом промышленных технологий и сервиса требований п п.7.1 и 7.2 ФГОС СПО осуществляется методическими объединениями, кураторами учебных групп и мастерами производственного обучения, библиотекой, педагогами дополнительного образования, социально-психологической службой, педагогом организатором, Советом обучающихся техникума, Советом родителей , объединениями обучающихся: творческие коллективы, спортивный клуб «Зевс», волонтерское объединение, кружки, клубы по интересам.

Патриотическое воспитание в НТПТиС ведётся дифференцированно, с учётом возрастных особенностей обучающихся. Его цели достигаются совместными усилиями семьи, техникума, общественных организаций, силовых структур, органов самоуправления. Одной из форм работ, по патриотическому воспитанию обучающихся техникума является военно-патриотический клуб «Родник».

Подготовка юношей к службе в Вооруженных Силах – это одна из составляющих воспитательной работы. Среди обучающихся проводятся соревнования по стрельбе из пневматической винтовки, по выполнению нормативов по разборке и сборке автомата и снаряжению магазина. Клуб является лауреатом городского конкурса «Заполярный щит»: 2-е место среди ВПК ССУЗов и ВУЗов г. Норильска.

Военно патриотический клуб сотрудничает с общественными организациями:

- Совет ветеранов Великой Отечественной и локальных войн;
- Благотворительный фонд В. Коновалова « Территория добра»;

В процессе воспитательной работы НТПТиС тесно взаимодействует с организациями и учреждениями Норильского промышленного района: образовательными учебными заведениями, производственными коллективами, с руководителями малого и среднего бизнеса, культурно-просветительскими учреждениями, общественными и политическими организациями, средствами массовой информации. В рамках развития Целевой программы по подготовке молодых рабочих для обеспечения потребности в персонале предприятий компании ЗФ ПАО « Норильский никель» и сферы обслуживания населения стало традицией ежегодное проведение конкурсов профессионального мастерства. В корпоративном проекте «Клуб «Профнавигатор», команда студентов Норильского техникума промышленных технологий и сервиса является победителем за 2018 и 2019 учебные годы.

В рамках спортивно-оздоровительной работы ежегодно в техникуме проводится спартакиада по 7 видам спорта среди учебных групп. В 2018 году приняло участие в спартакиаде 560 студентов, в 2019г. – 640 студентов. Проводятся недели здоровья, спортивные праздники, посвященные Дню знаний и Дню защиты детей. Одной из основных форм занятий физической культурой является работа спортивных секций, проведение спортивных мероприятий. На базе техникума создан и работает спортивный клуб « Зевс» включающий в себя 7 спортивных секций. Хорошая спортивная база позволяет проводить на территории техникума спартакиады регионального значения. В техникуме имеются 2 больших спортивных зала, 3 тренажерных зала и зал для любителей тенниса. Игровые секции: волейбол, баскетбол, мини - футбол, настольный теннис. Сборная команда НТПТиС по мини футболу в выездных соревнованиях Чемпионата России «Бронзовая лига» стала Чемпионом среди ССУЗов Российской Федерации. Для развития творческих способностей в техникуме имеется 2 актовых зала, оснащенных мультимедийной и звуковой аппаратурой. Творческие коллективы Норильского техникума промышленных технологий и сервиса неоднократно признавались лучшими (2018 г. - I место, 2019г. - лауреаты) среди ССУЗов и Вузов Норильского промышленного района.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворённости учёбой, в техникуме, ведётся активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

6. Оценка результатов освоения ОПОП ППССЗ

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

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии с действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами техникума.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Эти фонды включают:
- контрольно-измерительные материалы;
- контрольно-оценочные средства.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются техникумом после согласования с работодателем.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных рабочей программой конкретной дисциплины (профессионального модуля).

Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета, предусмотренными учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля.

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Выполнение ВКР призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний и умений.

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников, дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается преподавателями и мастерами производственного обучения ежегодно, рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса и утверждается директором техникума, после ее обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

Программа ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К защите ВКР допускаются обучающиеся, завершившие полный курс обучения по программе подготовки специалистов среднего звена и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Проведение государственной итоговой аттестации позволяет решить следующие задачи:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере.

Форма ГИА – защита выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде дипломной работы.

Сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы:

- подготовка выпускной квалификационной работы с 18.05. 20_____ г. по 14.06. 20____ г.;
- сроки защиты выпускной квалификационной работы: с 15.06. 20____ г. по 28.06. 20____ г.

Тематика выпускной квалификационной работы отражает актуальность, новизну и практическую значимость в отрасли, отвечает современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Темы ВКР разработаны преподавателем и мастерами производственного обучения ПЦК профессий и специальностей сервиса.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольким профессиональным модулям. Количество тем ВКР больше количества обучающихся в группе по данной специальности

Перечень тем ВКР:

- рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса
- утверждается заместителем директора по производственной работе.

Перечень тем выпускных квалификационных работ:

№	Примерные темы дипломных работ	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в ДР
1	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с национальной немецкой кухней.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения.
2	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в ресторане с европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. Организация работы структурного подразделения.
3	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерский изделий в ресторане.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация работы структурного подразделения.
4	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий в ресторане.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения.
5	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд в ресторане с греческой кухней	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения.
6	Совершенствование организации процес-	Организация процесса приготовления и приготовление

	са приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для шведского стола.	сложной холодной кулинарной продукции. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. Организация работы структурного подразделения.
7	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса в ресторане с европейской кухней.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения.
8	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с русской кухней.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация работы структурного подразделения.
9	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса в ресторанной кухне.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения.
10	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения.
11	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции русская кухня периода Пушкинской эпохи.	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 работы структурного подразделения.
12	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из картофеля и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.	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 работы структурного подразделения.
13	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса в *современной* кухне.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения.
14	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация работы структурного подразделения.
15	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из нерыбного водного сырья в ресторане с европейской кухней	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 работы структурного подразделения.
16	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление слож-	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

	ной кулинарной продукции из свинины в ресторане.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения.
17	Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов растительного происхождения.	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 работы структурного подразделения.
18	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции старорусской кухни.	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 работы структурного подразделения.
19	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета «фуршет» в ресторане.	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.
20	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в специализированном кафе.	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.
21	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для свадебных банкетов в ресторане	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.
22	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в ресторане с зарубежной кухней.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. Организация работы структурного подразделения.
23	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения.
24	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для ресторана с вегетарианской кухней	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 работы структурного подразделения.
25	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из мяса диких животных в ресторане с русской кухней.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения.
26	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения.
27	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы и пернатой дичи.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения.
28	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения.
29	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных блюд из тушеного мяса в ресторанной кухне	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения.
30	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд в торговой сети «Подсолнух»	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Организация работы структурного подразделения.

Дипломная работа по данной специальности носит практический характер и имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы, объект, предмет и методы исследования;

-теоретическая часть, в которой содержаться теоретические основы, функции, стандартизация предприятий общественного питания; рассматриваются новые технологии, их теоретическое обоснование и целесообразность применения;

- расчетно-аналитическая часть, в которой производятся расчеты по определению количества потребителей, анализ технологического процесса приготовления блюд, расчет плана – меню, производственной программы, количества сырья, дневной товарооборот, количество и квалификационные требования работников, выполняющих производственную программу;

- проектная часть, в которой разработаны новые виды продукции и технологий, произведены расчеты технологических карт на внедряемые виды продукции, а также предложены пути совершенствования ассортимента, обслуживания, внедрения новых видов оборудования;

- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;

- список использованных источников;

- приложения.

Во введении раскрывается роль профессии и перспективы ее развития в современных условиях с учетом особенностей региона.

Теоретическая часть носит общетеоретический характер и включает обзор современного состояния отрасли, характеристику типа и класса организации общественного питания, описание технологического цикла производства кулинарной продукции, изучаются современные методы и научные подходы к раскрытию предмета исследования, при-

водятся современные технологии и наилучший опыт их применения успешными организациями.

Расчётно-аналитическая часть носит расчётно-аналитический характер и включает организационную характеристику объекта исследования, разработку и анализ технологического процесса приготовления блюд, разработку нормативно-технологической документации на блюда и изделия.

Проектная часть носит исследовательский характер с рассмотрением и обоснованием основных направлений совершенствования предмета исследования, на основе выводов по результатам анализа в предыдущей части даются рекомендации и перечисляются мероприятия по решению поставленной проблемы. Все решения и предложения должны быть аргументированы, подкреплены расчетами, собственными оценками и оценками авторов научных работ. Здесь же возможно привести направления дальнейших исследований.

Заключение суммирует теоретические и практические выводы и предложения, которые были сделаны в результате исследования. Должна быть решена каждая из задач, названных во введении; следует показать, что цель работы достигнута. Выводы и предложения должны быть краткими и четкими, дающими полное представление о содержании, значимости, обоснованности и эффективности разработок, а также определять направления дальнейшего совершенствования разработок по проблеме.

Список использованных источников помещается в конце работы и включает только те источники, на которые в работе есть ссылки. В начале списка указываются законы, указы и постановления Правительства РФ по вопросам, связанным с разработкой данной темы работы, статистические ежегодники, а затем все остальные литературные источники, периодические издания, методические пособия, Интернет-ресурсы. Ссылки на используемые литературные и цифровые материалы обязательны.

Приложения содержат дополнительный материал к основному тексту, представленный в виде таблиц, схем, диаграмм, рисунков, фотографий, иллюстраций, образцов документов. В приложениях размещаются технологические карты на полуфабрикаты, блюда, изделия, рассмотренные в работе. Материалы приложений оформляются в виде текстовых документов; частично иллюстративные материалы могут быть представлены в электронном виде.

Выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий.

Содержание рецензии:

- заключение о соответствии ВКР заданию на нее;
- оценка качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений, теоретической и практической значимости работы;
- оценку ВКР по 5-бальной системе.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за день до защиты ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по производственной работе после ознакомления с отзывом руководителя ВКР и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968). Численность Государственной экзаменационной комиссии не должна составлять менее 5 человек. Секретарь Государственной экзаменационной комиссии назначается руководителем образовательного учреждения из числа работников учебного заведения.

Работа Государственной экзаменационной комиссии осуществляется в соответствии с:

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464;

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в РФ (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968).

- Уставом краевого государственного бюджетного образовательного учреждение среднего профессионального образования «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса».

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования Красноярского края по представлению техникума.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор техникума является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в техникуме нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей директора техникума или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

Место работы комиссии устанавливается директором техникума по согласованию с председателем государственной экзаменационной комиссии.

Государственная экзаменационная комиссия является единой для всех форм обучения (очной, заочной) по каждой программе подготовки специалистов среднего звена. Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Допуск студентов к государственной итоговой аттестации оформляется приказом по техникуму.

На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительные требования образовательного учреждения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- программа государственной итоговой аттестации;

- приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

- зачетные книжки обучающихся;

- книга протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии.

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. Протоколы подписываются председателем, членами и секретарем ГЭК. Ведение протоколов осуществляется в прошнурованных книгах, листы которых пронумерованы. Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии хранится в делах техникума в течение установленного срока.

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию и выдаче соответствующего документа об образовании, оформляются приказом директора техникума.

После окончания государственной итоговой аттестации председатель государственной экзаменационной комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на методическом совете техникума. В отчете должна быть отражена следующая информация:

- качественный состав государственной экзаменационной комиссии;
- перечень видов государственной итоговой аттестации студентов по программе подготовки специалистов среднего звена;
- характеристика общего уровня подготовки выпускников по данной специальности;
- анализ результатов государственной итоговой аттестации;
- недостатки в подготовке студентов по специальности 23.02.03 Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта;
- выводы и предложения.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения ВКР осуществляют заместитель директора по производственной работе, председатель предметно-цикловой комиссии механических профессий и специальностей.

Основными функциями руководителя ВКР являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения работы;
- подготовка письменного отзыва на ВКР.

За каждым руководителем одновременно закрепляется не более 8 выпускников.

Кроме руководителя ВКР назначается консультант по экономической части из числа преподавателей экономических дисциплин, а также нормоконтролер – из числа преподавателей стандартизации.

Основными функциями преподавателя экономических дисциплин являются консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения экономической части ВКР.

Основной функцией нормоконтролёра является проверка ВКР на соответствие требованиям стандартов ЕСКД и ЕСТД и других нормативных документов.

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» для подготовки к государственной итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места для обучающихся.

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры;
- проектор;
- экран.

Во время подготовки обучающимся предоставляется доступ в Интернет.

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

На защиту выпускных квалификационных работ отводится 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, включает доклад студента (не более 10-15 мин.), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседания ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, секретарем и членами государственной экзаменационной комиссии.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникум на период времени установленный техникумом, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Обучающемуся, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением ГЭК после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы.

Для оценивания ВКР для государственной экзаменационной комиссии разрабатываются и представляются: ведомости промежуточных аттестаций, оценочные листы, производственные характеристики, руководства и памятки по оценке, учитывающие критерии и показатели, свидетельствующие об освоении необходимых общих и профессиональных компетенций согласно ФГОС СПО.

При определении окончательной оценки по защите выпускных квалификационных работ учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседанием простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим), в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в РФ (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968).

Результаты защиты выпускных квалификационных работ определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот

же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- высокий уровень владения навыками проектно-экспертной деятельности;
- знание основных методик и технологий в профессиональной области;
- умение анализировать события;
- полноту и точность рассмотрения основных вопросов, раскрытие темы;
- продвинутый, уровень компетенций;
- свободное владение письменной и устной коммуникацией;
- аргументированную защиту основных положений работы.

Оценка «хорошо» выставляется в том случае, если студент демонстрирует в работе:

- репрезентативность собранного материала, умение анализировать полученную информацию;
- знания основных понятий в исследуемой области, умение оперировать ими;
- владение методологией и методикой научных исследований и обработки полученных экспериментальных данных;
- единичные (негрубые) стилистические и речевые погрешности;
- повышенный достигнутый уровень компетенций;
- умение защитить основные положения своей работы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если студент демонстрирует в работе:

- компилятивность теоретической части работы;
- недостаточно глубокий анализ материала;
- базовый достигнутый уровень компетенций;
- стилистические и речевые ошибки;
- посредственную защиту основных положений работы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в том случае, если студент демонстрирует в работе:

- несамостоятельность анализа научного материала или этапов проектирования;
- грубые стилистические и речевые ошибки;
- неумение защитить основные положения работы.

Выполненные студентами выпускные квалификационные работы хранятся после их защиты в образовательном учреждении не менее 5 лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу руководителя образовательного учреждения комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

Списание выпускных квалификационных работ оформляется соответствующим актом.

Лучшие выпускные квалификационные работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах образовательного учреждения.

По запросу предприятия, учреждения, организации руководитель образовательного учреждения имеет право разрешить снимать копии выпускных квалификационных работ студентов. При наличии в ВКР изобретения или рационализаторского предложения разрешение на копию выдается только после оформления (в установленном порядке) заявки на авторские права студента.

Изделия и продукты творческой деятельности (макеты) по решению ГЭК могут не подлежать хранению в течение пяти лет. Они могут быть использованы в качестве учебных пособий, реализованы через выставки-продажи и т.п.

Коллектив разработчиков:

Налетова Ю.М., зам. директора по НМР КГБПОУ «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

Борисова Л.А., зам. директора по ПР КГБПОУ «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

Иванова Р.Г., зам. директора по УР КГБПОУ «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

Григорьева Л.А., зам. директора по ВР КГБПОУ «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

Король Т.В., зав. отделением СПО КГБПОУ «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

Цыкунова О.А., старший мастер КГБПОУ «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

Приложение А

Учебный план 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Перечень видов учебной деятельности			Формы промежуточной аттестации (по семестрам)			Объем образовательной программы					Распределение обязательной аудиторной нагрузки (включая обязательную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час.в семестре)																
код	Наименование		Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	всего	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			1 курс			2 курс				3курс				4курс						
								всего занятий	в том числе		1 сем.	2 сем.	Итого за I курс	3 сем.	4сем.		Итого за II курс	5 сем.	6 сем.		Итого за II Iкурс	7 сем.	8 сем.		Итого за IV курс			
									в т.ч.лаб.и практ.	курсовых работ	нед.	нед.		нед.	нед.			нед.	нед.			нед.	нед.					
											17	22		17	16	6 уп		13/ 3уп	16/ 3уп	5 п/п		17	2	11 п/п				
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25			
	Общеобразовательные дисциплины					**2106**	**702**	**1404**	**430**	**0**	**612**	**792**	**1404**															
ОУД.00	**Базовые учебные дисциплины**					**1664**	**555**	**1109**	**334**	**0**	**493**	**616**	**1109**															
ОУД.01	Русский язык		2			117	39	78			34	44	78															
ОУД.01	Литература		2			176	59	117			51	66	117															
ОУД.02	Иностранный язык			1	2	176	59	117	117		51	66	117															
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия		2			293	98	195			85	110	195															
ОУД.04	История				2	176	59	117			51	66	117															
ОУД.05	Физическая культура			1	2	176	59	117	113		51	66	117															
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности				2	110	37	73	37		51	22	73															
ОУД.08	Физика				1,2	150	50	100	10		34	66	100															
ОУД.10	Обществознание (вкл экономику и право)				1,2	234	78	156	51		68	88	156															
ОУД.17	Астрономия				2	59	20	39	6		17	22	39															
	Профильные учебные дисциплины					**443**	**148**	**295**	**96**	**0**	**119**	**176**	**295**															
ОУД.07	Информатика и ИКТ				2	150	50	100	76		34	66	100															
ОУД.09	Химия		2			176	59	117	10		51	66	117															
ОУД.15	Биология				2	117	39	78	10		34	44	78															

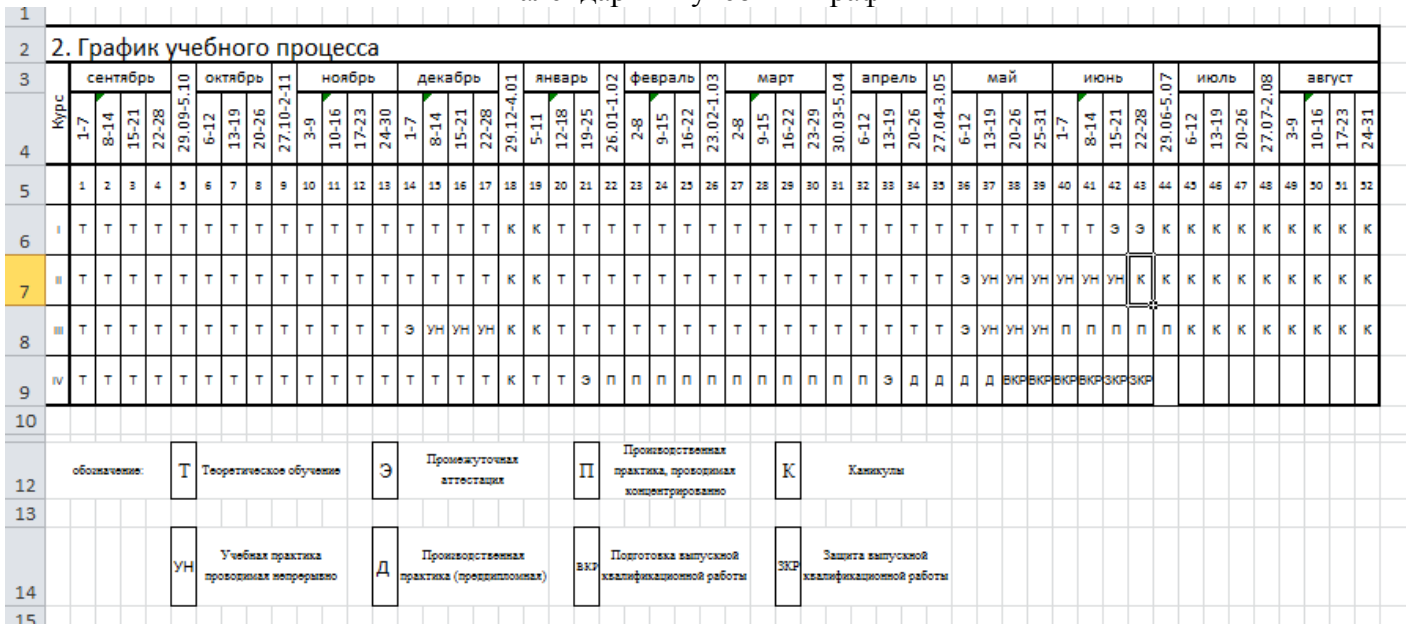
26	**ОГСЭ.00**	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**				**680**	**227**	**453**	**253**					**85**	**176**		**261**	**52**	**64**		**116**	**68**	**8**		**76**
27	ОГСЭ.01	Основы философии			4	58	10	48	8						48		**48**								
28	ОГСЭ.02	История			4	58	10	48	16						48		**48**								
29	ОГСЭ.03	Иностранный язык		5,7	4,6,8	190	28	162	68					34	32		**66**	26	32		**58**	34	4		**38**
30	ОГСЭ.04	Физическая культура		5,7	4,6,8	324	162	162	150					34	32		**66**	26	32		**58**	34	4		**38**
31	ОГСЭ.В.05	Психология общения			4	50	17	33	11					17	16		**33**								
32	**ЕН.00**	**Математический и общий естественнонаучный цикл**				**314**	**104**	**210**	**67**					**68**	**64**		**132**	**78**			**78**				
33	ЕН.01	Математика			4	99	33	66	26					34	32		**66**								
34	ЕН.02	Экологические основы природопользования	5			58	19	39	21									39			**39**				
35	ЕН.03	Химия	5			157	52	105	20					34	32		**66**	39			**39**				
36	**П.00**	**Профессиональный учебный цикл**				**4388**	**1127**	**3261**	**838**	**40**				**459**	**336**	**216**	**1011**	**446**	**620**	**180**	**1246**	**544**	**64**	**396**	**1004**
37	**ОП.00**	**Общепрофессиональные дисциплины**				**1104**	**368**	**736**	**272**					**221**	**192**		**413**	**195**	**128**		**323**				
38	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3			102	34	68	22					68			**68**								
39	ОП.02	Физиология питания	4		3	74	25	49	18					17	32		**49**								
40	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	5		3	177	59	118	34					34	32		**66**	52			**52**				
41	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4	99	33	66	22					34	32		**66**								
42	ОП.05	Метрология и стандартизация	6			87	29	58	26									26	32		**58**				
43	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	6			87	29	58	26									26	32		**58**				
44	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4			99	33	66	22					34	32		**66**								
45	ОП.08	Охрана труда	3			51	17	34	11					34			**34**								
46	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6	107	36	71	29									39	32		**71**				
47	ОП.В.10	Организация обслуживания	4			96	32	64	22						64		**64**								
48	ОП.В.11	Основы композиции, специальное рисование и лепка			6	126	42	84	40									52	32		**84**				
49	**ПМ.00**	**Профессиональные модули**				**3284**	**759**	**2525**	**566**	**40**				**238**	**144**	**216**	**598**	**251**	**492**	**180**	**923**	**544**	**64**	**396**	**1004**

50	**ПМ.01**	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	4			**360**	**84**	**276**	**70**					**136**	**32**	**108**	**276**								
51	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			4	252	84	168	70					136	32		**168**								
52	УП.01	Учебная практика			4	108		108								108	**108**								
53	ПП.01	Производственная практика(практика по профилю специальности)																							
54	**ПМ.02**	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	4			**429**	**107**	**322**	**91**					**102**	**112**	**108**	**322**								
55	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			4	321	107	214	91					102	112		**214**								
56	УП.02	Учебная практика			4	108		108								108	**108**								
57	ПП.02	Производственная практика(практика по профилю специальности)																							
58	**ПМ.03**	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	8			**594**	**124**	**470**	**85**										**134**	**60**	**194**	**136**	**32**	**108**	**276**
59	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			8	372	124	248	85										80		**80**	136	32		**168**
60	УП.03	Учебная практика			6	54		54											54		**54**				
61	ПП.03	Производственная практика(практика по профилю специальности)			8	168		168												60	**60**			108	**108**
62	**ПМ.04**	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских**	8			**450**	**102**	**348**	**82**													**204**		**144**	**348**
63	МДК.04.01	Технолдогия приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7	306	102	204	82													204			**204**
64	УП.04	Учебная практика																							
65	ПП.04	Производственная практика(практика по профилю специальности)			6	144		144																144	**144**
66	**ПМ.05**	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	6			**276**	**64**	**212**	**51**										**152**	**60**	**212**				
67	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			6	192	64	128	51										128		**128**				
68	УП.05	Учебная практика			6	24		24											24		**24**				

69	ПП.05	Производственная практика(практика по профилю специальности)			6	60		60												60	60				
70	**ПМ.06**	**Организация работы структурного подразделения**	8			**498**	**118**	**380**	**60**	**20**												**204**	**32**	**144**	**380**
71	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			8	354	118	236	60													204	32		**236**
72	УП.06	Учебная практика																							
73	ПП.06	Производственная практика(практика по профилю специальности)			8	144		144																144	**144**
74	**ПМ.07**	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	6			**677**	**160**	**517**	**127**	**20**								**251**	**206**	**60**	**517**				
75	МДК.07.01	Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей			6	237	79	158	63									78	80		**158**				
76	МДК.07.02	Технология обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса			6	242	81	161	64									65	96		**161**				
77	УП.07	Учебная практика			6	138		138										108	30		**138**				
78	ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)			6	60		60												60	60				
79		**Всего**				**7487**	**2159**	**5328**	**1588**	**40**	**612**	**792**	**1404**	**612**	**576**	**216**	**1404**	**576**	**684**	**180**	**1440**	**612**	**72**	**396**	**1080**
80	**ПДП**	**Производственная практика (преддипломная)**																							**4 нед**
81	**ГИА .00**	**Государственная (итоговая)**																							**6 нед**
82	Консультации для обучающихся по очной форме обучения образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год,							дисциплин и МДК	612	792	1404	612	576	0	**1188**	468	576	0	**1044**	612	72	0	**684**		
83	Государственная (итоговая) аттестация							учебной практики	0	0	0	0	0	216	**216**	108	108	0	**216**	0	0	0	**0**		
84	1. Программа базовой подготовки							производственной практики	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	180	**180**	0	0	396	**396**		
85	1.1.Выпускная квалификационная работа Выполнение дипломного проекта с 20.05 по 14.06 (всего 4 нед.)																								
86								дифф.зачетов	0	7	7	0	10	0	**10**	0	6	0	**6**	1	3	0	**4**		
87	Выпускная квалификационная работа Защита дипломного проекта (работы) с 15.06 по 28.06 (всего 2 нед.)							зачетов	4	0	4	0	0	0	**0**	1	0	0	**1**	1	0	0	**1**		
88								экзаменов	0	3	3	0	5	0	**5**	3	4	0	**7**	0	3	0	**3**		
89								курсовые работы	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1		

Приложение Б

Календарный учебный график



2. График учебного процесса

Курс	сентябрь				29.09-5.10	октябрь			27.10-2.11	ноябрь				декабрь				29.12-4.01	январь			26.01-1.02	февраль			23.02-1.03	март				30.03-5.04	апрель			27.04-3.05	май				июнь				29.06-5.07	июль			27.07-2.08	август			
	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28		5-11	12-18	19-25		2-8	9-15	16-22		9-15	16-22	23-29		6-12	13-19	20-26	27.04-3.05	6-12	13-19	20-26	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	УН	УН	УН	УН	УН	УН	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	УН	УН	УН	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	УН	УН	УН	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	Т	Т	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	Д	Д	Д	Д	ВКР	ВКР	ВКР	ЗКР	ЗКР								

обозначение:

Т	Теоретическое обучение
Э	Промежуточная аттестация
П	Производственная практика, проводимая концентрированно
К	Каникулы
УН	Учебная практика проводимая непрерывно
Д	Производственная практика (преддипломная)
ВКР	Подготовка выпускной квалификационной работы
ЗКР	Защита выпускной квалификационной работы

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I	39				2		11	52
II	33	6			1		12	52
III	29	6	5		2		10	52
IV	19		11	4	2	6	1	43
Всего	120	12	16	4	7	6	34	199

Приложение В
Аннотации рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Общеобразовательные учебные дисциплины
Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 01 Русский язык и литература

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым учебным дисциплинам.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины:

• ***метапредметные*:**

− общения;

− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

− умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

• ***предметные*:**

− сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

− сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной

(на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

− владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной

и скрытой, основной и второстепенной информации;

− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

− сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

− сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

− способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргумен тированных устных и письменных высказываниях;

− владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

− сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - **293** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 195 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 98 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***293***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***195***
в том числе:	
- лекции	-
- практические работы	-
- контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***98***
в том числе:	
Виды самостоятельной работы: *выполнение домашнего задания,* *подготовка реферата,* *подготовка презентаций,* *подготовка опорного конспекта по темам* *самостоятельное изучение отдельных тем, параграфов учебной литературы* *подготовка к экзамену*	 *22* *22* *22* *10* *10* *12*
Промежуточная аттестация в форме **экзамена**	

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 02 Иностранный язык

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым учебным дисциплинам.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• ***личностных*:**

– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

• ***метапредметных*:**

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• ***предметных*:**

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 176 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 59 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***176***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***117***
в том числе:	
- практические работы	*117*
- контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***59***

в том числе:	
Виды самостоятельной работы: *выполнение домашнего задания,* *подготовка рефератов,* *подготовка презентаций,* *подготовка опорного конспекта по темам* *самостоятельное изучение отдельных тем, параграфов учебной литературы* *подготовка к зачету*	 *14* *12* *12* *8* *10* *3*
Промежуточная аттестация в форме **зачета и дифференцированного зачета**	

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в образовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

• ***личностных:***

− сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

− понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

− развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

− овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

− готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

− готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

− готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

− отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

• ***метапредметных:***

− умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

− умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

− владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

− владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

− целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

•***предметных:***

− сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

− сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

− владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

− владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

− сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

− владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

− сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

− владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – **293** часа

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 195 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 98 часов

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	293
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	195
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего) **в том числе:**	98
выполнение домашних заданий	48
проработка конспектов занятий	30
подбор и проработка дополнительной литературы	10
подготовка сообщений, рефератов	5
подготовка к промежуточной аттестации	5
Промежуточная аттестация в форме **экзамена**	

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 04 История
1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к базовым дисциплинам общеобразовательного цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

– сформированность российской гражданской идентичтности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

– становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном месте;

– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

- **метапредметных:**

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.

- **предметных:**

– сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

– владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

– сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

– владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

– сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической теме.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальная обязательная учебная нагрузка обучающегося – 176 часов
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 117 часов
самостоятельной работы обучающегося – 59 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***176***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***117***
в том числе:	
- практические работы	-
- контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***59***
в том числе:	
Виды самостоятельной работы: *выполнение домашнего задания,* *подготовка рефератов,* *подготовка презентаций,* *подготовка опорного конспекта по темам* *самостоятельное изучение отдельных тем, параграфов учебной литературы* *подготовка к зачету*	 *12* *8* *12* *14* *10* *3*
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 05 Физическая культура

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины:

• ***личностных*:**

− готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

− сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

− потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

− приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

− формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

− готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуация навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

− способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

− способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

− формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

− принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни,

потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью;

− умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

− патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

− готовность к служению Отечеству, его защите;

• ***метапредметных*:**

− способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в по-

знавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

− готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

− освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

− формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

− умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• ***предметных:***

− умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

− владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

− владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

− владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

− владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающихся – 176 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов;
практические занятия обучающихся – 113 часов;
самостоятельная работа обучающихся – 59 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***176***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**117**
в том числе:	
- практические занятия	*113*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***59***
в том числе:	
1. Изучить правила поведения в кабинете физического воспитания под подпись обучающегося.	2
2. Техника бега на средние и длинные дистанции, бега с препятствиями.	2
3. Изучить систему Купера по определению физического развития и физической подготовленности по возрастам.	2
4. Выполнение комплекса упражнений для развития быстроты.	2
5. Прыжки в длину с разбега.	2
6. Изучить правильное поведение в спортивном зале.	2
7. Выполнение атакующих ударов (боковые, прямые, обманные).	2
8. Выполнение подачи мяча в прыжке.	2
9. Блокирование индивидуальное, групповое.	2
10. Занятия в спортивных секциях.	2
11. Изучить технику безопасности в спортивном зале №2.	2
12. Совершенствование техники ведения мяча с высоким отскоком, низким отскоком.	2
13. Совершенствование техники выполнения бросков мяча в корзину различными способами.	2
14. Общеразвивающие упражнения на развитие ловкости.	2
15. Жонглирование мячей двумя руками.	2
16. Быстрые короткие передачи правой и левой рукой через стенку.	2
17. Ведение теннисного мяча правой и левой рукой.	2
18. Бег на месте. Прыжки вправо и влево на одной ноге.	2
19. Броски одной рукой.	2
20. Упражнение беговые с ускорением на месте.	2
21. Упражнение на развитие гибкости.	2
22. Выполнение ударов по мячу ногой, головой различными способами.	2
23. Передачи мяча с одним касанием.	2
24. Техника игры вратаря.	2
25. Подготовка сообщения по теме: «История возникновения и развития игровых видов спорта» (по выбору).	2
26. Выполнение строевых упражнений на месте и в движении.	3
27. Составление и выполнение комплекса УГГ и ОРУ.	3
28. ОРУ для развитие координации.	2
29. Комплекс упражнений для развитие силы, выносливости.	1
Промежуточная аттестация в форме **зачета и дифференцированного зачета**	

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 06 Основы безопасности жизнедеятельности

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины:

• личностных:

− развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

− готовность к служению Отечеству, его защите;

− формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

− исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

− воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

− освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

• метапредметных:

− овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

− овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

− формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

− приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

− развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

− формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

− формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной

информации, получаемой из различных источников;

− развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и

индивидуальных возможностей;

−формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проек-

тировать модели личного безопасного поведения;

− развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

− освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

− приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

− формирование установки на здоровый образ жизни;

− развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• предметных:

− сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

− получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

− сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

− сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

− освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

− освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

− развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

− формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

− развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

− получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

− освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

− владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента – **110** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 73 часа;

самостоятельной работы студента – 37 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	110
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	73
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	37
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	37
в том числе: *выполнение домашнего задания,* *написание эссе* *работа с литературой (составление конспекта)* *подготовка сообщений,* *подготовка презентаций,* *подготовка к зачету*	 *16* *2* *8* *6* *3* *2*
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

Учебная дисциплина ОУД. 08 Физика

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина входит в образовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения,

описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – **150 часов**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 100 часов
Самостоятельная работа обучающегося – 50 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***150***

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*100*
в том числе:	
- лабораторные работы	
- практические занятия	*10*
- контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***50***
в том числе:	
подготовка к контрольной работе	*8*
решение задач	*10*
подготовка к семинарскому занятию	*16*
подготовка к зачету	*6*
подготовка опорного конспекта	*6*
подготовка реферата	*4*
Промежуточная аттестация в форме **зачета и дифференцированного зачета**	

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 10 Обществознание (включая экономику и право)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

1. Цели и задачи учебной дисциплины:

- **развитие** личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;
- **воспитание** гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- **овладение системой знаний** об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;
- **овладение умением** получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;
- **формирование опыта** применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

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

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

- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия;
- устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений, и обществоведческими терминами и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд);
- извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др. знания по заданным темам;
- систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию;
- различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретённых обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально- экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

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

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально- гуманитарного познания.

знать/понимать

— биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;

уметь

— характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;

— анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;

— объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

— раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия гуманитарных наук;

— осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.)

знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

— оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;

— формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

— подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;

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

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

–успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;

–совершенствования собственной познавательной деятельности;

–критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;

–решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;

–ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;

–предвидения возможных последствий определенных социальных действий;

–оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;

–реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;

–осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - **234** часа,
в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 156 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 78 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	51
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	78
в том числе:	

выполнение домашнего задания,	*28*
написание эссе	*4*
работа с литературой (составление конспекта)	*10*
подготовка сообщений,	*16*
подготовка презентаций,	*14*
подготовка к зачету	*6*
Промежуточная аттестация в форме **зачета и дифференцированного зачета**	

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 17 Астрономия

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым учебным дисциплинам.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся:

- понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;
- знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
- умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;
- научного мировоззрения;
- навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- *личностных:*

—сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

—устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

—умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

- *метапредметных:*

—умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

—владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

—умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

—владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

- *предметных:*

—сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

—понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

—владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

—сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

—осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

Полученные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций:

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

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

ОК 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.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем рабочей программы 59 часов

самостоятельной работы 20 часов.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 59 часов, в том числе:

всего занятий 39 часов.

2СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем рабочей программы	59
Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем	59
в том числе:	
- всего занятий	39
-практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающихся	20
в том числе:	
- составление презентации - составление кроссворда - выполнение индивидуальных проектов - подготовка к дифференцированному зачету	3 2 10 5
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 07 Информатика и ИКТ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к профильным общеобразовательным дисциплинам.

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика и ИКТ» обеспечивает достижение студентами следующих ***результатов:***

***личностных*:**

– чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

– осознание своего места в информационном обществе;

– готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

– умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий, как в профессиональной деятельности, так и в быту;

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

***метапредметных*:**

– умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

– использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

– использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

– умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

– умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

***предметных*:**

– сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

– владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

– владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

– сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

– сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

– понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

– применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **150** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 100 часов

(из них самостоятельной работы обучающегося - 50 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	

практические работы	76
лабораторные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50
в том числе:	
выполнение домашних заданий	20
проработка конспектов занятий	10
подготовка к практическим работам	15
подготовка к промежуточной аттестации	5
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 09 Химия

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к профильным общеобразовательным дисциплинам.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины:

личностные:

– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

– готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметные:

– использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметные:

– сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

– владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

– сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

– владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

– сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

1.4.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 176 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 59 часов.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**176**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**117**
в том числе:	
практические занятия	10
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**59**
в том числе:	
- самостоятельная работа над написанием рефератов	6
- составление плана – конспекта	8
- подготовка сообщений	8
- составление таблиц	4
- составление уравнений реакций	10
- решение задач	12
- подготовка к экзамену	11
Промежуточная аттестация в форме **экзамена**	

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 15 Биология

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в образовательный цикл и относится к профильным общеобразовательным дисциплинам.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• ***личностные*:**

− сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;

− понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

− способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

− владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

− способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

− готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

− обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

− способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

− готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других

заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• ***метапредметные*:**

− осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

студентов при изучении учебной дисциплины «Биология» как профильной учебной дисциплины.

− повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

− способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

− способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

− умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

− способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

− способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

− способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• ***предметные*:**

− сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

− владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

− владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

− сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

− сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающихся – **117** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов;
самостоятельной работы обучающегося - **39** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**117**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**78**
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**39**
в том числе:	
самостоятельная работа над написанием рефератов	8
составление плана – конспекта	12
подготовка сообщений	8
составление таблиц	6
подготовка к зачёту	5
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачёта**	

Учебная дисциплина ОГСЭ. 01 Основы философии

1.1 Область применения рабочей программы

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

продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу и нацелена на развитие у студентов мышления и навыков овладения культурным наследием человечества, на выработку у них собственной жизненной позиции и осмысленного, осознанного мировоззрения.

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

– воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

– развитие представления о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе;

– освоение систематизированных знаний о развитии философии;

– овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализ информации;

– формирование понятий о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества и цивилизации

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся должен:

знать:

– основные категории и понятия философии;

– роль философии в жизни человека и общества;

– основы философского учения о бытии;

– сущность процесса познания;

– основы научной, философской и религиозной картин мира;

– об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

– о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий;

уметь:

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

Дисциплина направлена на формирование общих компетенций ОК 1 - 9:

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, руковод-

ством, потребителями.

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающихся – **58** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **48** часов;
самостоятельной работы **обучающегося - 10** часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**58**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**48**
в том числе:	
лекции	
практические занятия	8
Самостоятельная работа студента (всего)	**10**
в том числе:	
- подготовка сообщений; - подготовка эссе; - конспектирование материала по темам; - работа с учебной литературой; - работа с Интернет-ресурсами; - выполнение творческого задания.	1 1 2 2 2 2
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

Учебная дисциплина ОГСЭ. 02 История

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

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

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен:
знать:

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

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

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

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

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

- содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения;

уметь:

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

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

Дисциплина направлена на формирование следующих общих компетенций: ОК 1. – 9:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная обязательная учебная нагрузка студента – 58 часов

обязательная аудиторная учебная нагрузка студента -48 часов

самостоятельной работы студента - 10 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**58**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**48**
в том числе:	

- практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**10**
в том числе:	
- выполнение домашних заданий	6
- работа с конспектом лекций	4
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

Учебная дисциплина ОГСЭ. 03 Иностранный язык

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен **знать:**

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

уметь:

– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

Дисциплина направлена на формирование следующих общих компетенций: ОК 1 – 9:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 190 часов, в том числе:
обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 162 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 28 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**190**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**162**
в том числе:	
- практические работы	68
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**28**
в том числе:	
проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы	8
повторение грамматического материала	8
подготовка презентаций	4
выполнение индивидуальных заданий, творческие работы разных видов, подготовка материала для монологической, диалогической речи	8
Промежуточная аттестация в форме **зачетов и дифференцированных зачетов**	

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

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

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

– основы здорового образа жизни.

уметь:

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

Изучение дисциплины предполагает освоение следующих общих компетенций ОК 2, 3, 6:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **324** часа, в том числе;
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162** часа;
самостоятельной работы обучающегося **162** часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**324**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**162**
в том числе:	
практические занятия	150
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**162**
в том числе:	
1. Изучить правила поведения в кабинете физического воспитания под подпись обучающегося.	4
2. Техника бега на средние и длинные дистанции, бега с препятствиями.	4
3. Изучить систему Купера по определению физического развития и физической подготовленности по возрастам.	4
4. Выполнение комплекса упражнений для развития быстроты.	6
5. Прыжки в длину с разбега.	6
6. Изучить правильное поведение в спортивном зале.	6
7. Выполнение атакующих ударов (боковые, прямые, обманные).	6
8. Выполнение подачи мяча в прыжке.	6
9. Блокирование индивидуальное, групповое.	6
10. Занятия в спортивных секциях.	6
11. Изучить технику безопасности в спортивном зале №2.	6
12. Совершенствование техники ведения мяча с высоким отскоком, низким отскоком.	6
13. Совершенствование техники выполнения бросков мяча в корзину различными способами.	6
14. Общеразвивающие упражнения на развитие ловкости.	6
15. Жонглирование мячей двумя руками.	6
16. Быстрые короткие передачи правой и левой рукой через стенку.	6
17. Ведение теннисного мяча правой и левой рукой.	6
18. Бег на месте. Прыжки вправо и влево на одной ноге.	6
19. Броски одной рукой.	6
20. Упражнение беговые с ускорением на месте.	6
21. Упражнение на развитие гибкости.	6
22. Выполнение ударов по мячу ногой, головой различными способами.	6
23. Передачи мяча с одним касанием.	6
24. Техника игры вратаря.	4
25. Подготовка сообщения по теме: «История возникновения и развития игровых видов спорта» (по выбору).	4
26. Выполнение строевых упражнений на месте и в движении.	4
27. Составление и выполнение комплекса УГГ и ОРУ.	6
28. ОРУ для развитие координации.	6
29. Комплекс упражнений для развитие силы, выносливости.	6
Промежуточная аттестация в форме **зачетов и дифференцированных зачетов**	

Учебная дисциплина ОГСЭ.В.05 Психология общения

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл, введена в учебный план за счет часов вариативной части.

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

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

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

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

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

Освоенные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций ОК 1 – 8, ПК 6.2 – 6.4:

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.

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.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 50 часов, в том числе:
обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 33 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 17 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**50**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**33**
в том числе:	
- практические работы	11
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**17**
в том числе:	
- проработка основной учебной литературы; - выполнение отчетов по практическим работам; - подготовка к практическим работам; - подготовка к зачету.	6 4 5 2
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

Учебная дисциплина ЕН. 01 Математика

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

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

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

знать:

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

Изучение данной дисциплины направленно на формирование следующих компетенций ОК 1- 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 99 часов.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 66 часов.
Самостоятельная работа обучающегося – 33 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	**99**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка *(всего)*	**66**
в том числе:	
- практические занятия	26
- контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	**33**
в том числе:	
Проработка конспекта лекций. Работа с учебным материалом. Ответы на контрольные вопросы.	8
Решение задач.	12
Подготовка тематических рефератов	5
Самостоятельное изучение тем	3
Выполнение индивидуальных заданий	5
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачёта**	

Учебная дисциплина ЕН. 02 Экологические основы природопользования

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

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

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

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения

экологического кризиса;

- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

Изучение данной дисциплины направленно на формирование следующих компетенций ОК 1- 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских

изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов;
самостоятельной работы обучающегося 19 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	21
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
в том числе:	
- подготовка сообщений и докладов	8
- выполнение индивидуальных проектов	7
- подготовка к экзамену	4
Промежуточная аттестация в форме **экзамена**	

Учебная дисциплина ЕН. 03 Химия

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

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

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

знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Изучение данной дисциплины направленно на формирование следующих компетенций ОК 1- 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2:

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, руковод-

ством, потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 157 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 105 часов;
самостоятельной работы обучающегося 52 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	157
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	105
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	20

контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:	52
- самостоятельная работа над написанием рефератов, докладов, сообщений; - составление ответов на вопросы и задания; - составление формул и уравнений реакций; - решение задач; - составление схем и таблиц; - оформление отчетов по практическим работам; - выполнение домашнего опыта; - работа над индивидуальным проектом; - подготовка к экзамену	6 2 10 8 3 3 2 6 12
Промежуточная аттестация в форме **экзамена**	

Учебная дисциплина ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной (36 часов введены за счет вариативной части для углубленного изучения ОП. 01 в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка труда, обеспечения конкурентоспособности и возможностями продолжения образования выпускников).

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

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

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

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

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- схему микробиологического контроля;

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

- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Изучение данной дисциплины направленно на формирование следующих компетенций ОК 1- 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабри-

катов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	22
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:	34
Сообщение «Основоположники микробиологии». Презентация «Характеристика микроорганизмов» Презентация «Пищевые инфекции» Реферат «Ботулизм» Доклад «Микробиологический контроль производства» Доклад «Дезинсекция и дератизация на предприятии» Сообщение «Профилактическая вакцинация населения» Презентация «Вредные привычки» Презентация «Спецодежда работников пищевого производства» Слайд-альбом «Гельминтозы» Реферат «Санитарные требования к посуде, таре» Подготовка к зачету	2 3 3 3 3 3 4 3 4 4 2
Промежуточная аттестация в форме **экзамена**	

Учебная дисциплина ОП.02 Физиология питания

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

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;
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.

Изучение данной дисциплины направленно на формирование следующих компетенций ОК 1- 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для слож-

ной кулинарной продукции.

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 49 часов;
самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	49
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25

в том числе: *рефераты по темам:* «Влияние пищевых факторов на пищеварительную систему» «Защитные компоненты пищевых продуктов» «Вредные компоненты пищи» «Пути обеспечения сбалансированности рационов в предприятиях общественного питания» «Особенности пищевого рациона при заболеваниях пищеварительного тракта, печени, почек» (по согласованию с преподавателем) *доклады по темам:* «Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке», «Анализ альтернативных диет» *компьютерные презентации по темам:* «Обмен веществ в организме человека» «Особенности пищевых рационов отдельных групп населения» (по согласованию с преподавателем).	 3 3 3 3 2 2 2 4 3
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета и экзамена**	

Учебная дисциплина ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной (73 часа введены за счет вариативной части для углубленного изучения ОП 03. в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка труда, обеспечения конкурентоспособности и возможностями продолжения образования выпускников).

1.3 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;

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.

Изучение данной дисциплины направленно на формирование следующих компетенций ОК 1- 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ДПК.1 Решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров на поставку сырья и продуктов, материально-технических средств в соответствии с потребностью предприятия

ДПК.2 Решать ситуационные задачи, связанные с приемкой, хранением и порядком возврата (сдачи) тары

ДПК.3 Организовывать работу коллектива по снижению потерь сырьевых запасов и материальных ценностей

ДПК.4 Вести контроль за качеством технического обслуживания технологического, механического, весоизмерительного оборудования

ДПК.5 Составлять рекламации поставщикам при получении сырьевой продукции ненадлежащего качества.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 177 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 118 часов;
самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	177
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	118
в том числе:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59

в том числе: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите по темам: «Источники снабжения ПОП сырьём», «Организация материально-технического оснащения ПОП», «Условия хранения пищевых продуктов», «Тарное хозяйство ПОП», «Весоизмерительное оборудование». - подготовка сообщений (компьютерной презентации) по темам: «Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья», - «Оборудование для хранения пищевых продуктов». Изучение прогрессивных технологий приемки продуктов и их размещения, новых форм материально-технического снабжения (привлечение ярмарочных комплексов, сервисных центров, мелкооптовых магазинов, внешнеэкономические поставки); -подготовка сообщений и информации по темам: «Виды договоров», «Весы, применяемые на ПОП», «Виды тары и упаковки, применяемой в пищевом производстве», «Новые технологии консервирования продукции»; - изучение использования функциональных емкостей, контейнеров; - использование Интернет-ресурсов при подготовке сообщений, рефератов, презентаций.	21 14 6 6 6 6
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета и экзамена**	

Учебная дисциплина ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

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

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

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Изучение данной дисциплины направленно на формирование следующих компетенций ОК 1- 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;
самостоятельной работы обучающегося 33 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	99
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося, в том числе:	33
- создание компьютерных презентаций; - поиск информации на Web-сайтах и с помощью поисковых систем в Интернет; - подготовка практических работ к защите с использованием методических рекомендаций преподавателя - подготовка рефератов; - выполнение индивидуального (проектного) задания.	8 6 10 3 6
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

Учебная дисциплина ОП. 05 Метрология и стандартизация

1.1 Область применения программы
Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной (12 часов добавлено из часов вариативной части).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний составных элементов деятельности в области стандартизации, метрологии, приобретения умений

применять знания в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирование компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятии:

- изучение целей, задач, принципов, объектов, субъектов, средств, методов и правовой базы стандартизации, метрологии;

- освоение умений работы с нормативными документами; перевода внесистемных единиц в системные; проверки правильности оформления сертификатов и деклараций соответствия;

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими - стандартами и международной системой единиц СИ;

Дополнительные умения:

- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

В результате освоения учебной 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.

Дополнительные знания:

- основные положения Национальной системы стандартизации

Освоенные умения и знания способствуют формированию профессиональных и общих компетенций ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для слож-

ной кулинарной продукции.

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 33 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	99
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	26
контрольные работы	
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	33
в том числе:	

Самостоятельное освоение дополнительных тем, углубляющих разделы курса: 1.История возникновения стандартизации в России. Основные направления её развития. 2.Цели и задачи международного и регионального сотрудничества в области стандартизации. Формы сотрудничества. 3.Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК. Их правовой статус, цели, задачи, состав участников и структура. Правила разработки и принятия международных стандартов. 4.Региональные организации по стандартизации: ЕОК, СЕН, СЕНЕЛЭК и др. Цели, задачи, состав участников, структура. 5.Европейские региональные стандарты: назначение, порядок разработки и принятия.	2 2 2 2 2
Рассмотрите взаимосвязь принципов и методов. Подготовка доклада на тему: «Связь Госстандарта России с международными, европейскими организациями по стандартизации и странами юго-восточной Азии»	4
Подготовка к занятиям с использованием конспекта лекций и различных источников; Подготовка к практическим занятиям по раздаточному материалу. Работа со словарями, составление глоссария.	19
Промежуточная аттестация в форме **экзамена**	

Учебная дисциплина ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной (15 часов добавлено из часов вариативной части).

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области правового регулирования деятельности, приобретение умений использовать федеральные законы и другие нормативные документы в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирование компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

– усвоение основных понятии в области гражданского, трудового и административного права:

– изучение действующей законодательной и нормативной базы профессиональной деятельности;

– рассмотрение видов договоров и порядка их составления

– приобретение умений использовать нормативные документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста.

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

- использовать необходимые нормативные правовые акты;

- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;

- 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;

- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

- организационно-правовые формы юридических лиц;

- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

- право социальной защиты граждан;

- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

- виды административных правонарушений и административной ответственности;

- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Освоенные умения и знания способствуют формированию профессиональных и общих компетенций ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 87 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часов;
самостоятельной работы обучающегося 29 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**87**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**58**
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	26
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**29**
в том числе:	
Охарактеризуйте назначение Государственной системы документационного обеспечения управления (ГСДОУ).	1
Изучите функции документов и дайте их характеристику.	1
Разработайте схему классификации документов по разным признакам.	1
Сравните разные виды документов по назначению, содержанию и оформлению.	1
Изучите правила проектирование бланков и спроектируйте один бланк (по заданию преподавателя).	1
Рассмотрите состав, оформление, изготовление, хранение бланков организации.	1
Укажите понятие, назначение и виды бланков документа.	1

Рассмотрите состав и оформление реквизитов бланков документов.	1
Составьте в виде таблицы характеристику разных видов справочно-информационных документов по составу, требованиям к оформлению.	1
Изучите порядок оформления документов разных типов.	1
На основании требований Гражданского кодекса (ч. 2) разработайте примерную форму договора купли-продажи.	1
Изучите претензионно-исковую документацию и правила оформления претензионных писем.	1
Изучите требования к оформлению исковых заявлений и составьте одно исковое заявление.	1
Составьте схему структуры документооборота.	1
Укажите документы, регламентирующие организацию документооборота.	1
Укажите места регистрации документов.	1
Сравните системы и разные формы регистрации документов по их достоинствам и недостаткам и виды контроля исполнения документов, принципы его организации.	1
Перечислите показатели, вводимые в регистрационные формы. Укажите особенности регистрации входящих, исходящих и внутренних документов.	1
Определите в форме схемы последовательность работ, выполняемых при отправке исходящих документов.	1
Изучите понятие, назначение и виды контроля исполнения документов, принципы его организации.	
Рассмотрите технологию ведения контроля, анализ исполнения документов.	1
Выявите взаимосвязь регистрации документов и информационно-справочной работы.	1
Перечислите должностных лиц, осуществляющих регистрацию и контроль исполнения, их функции и права.	1
Установите последовательность действий по организации хранения исполненных документов. Рассмотрите основные требования нормативных документов, регламентирующих организацию хранения исполненных документов.	1
Изучите ответственность за сохранность документов.	1
Изучите понятие и назначение экспертизы ценности документов.	1
Выявите принципы и критерии определения научной, исторической и практической ценности документов.	1
Изучите порядок передачи дел в архив или уничтожения документов, правила оформления или составления описи дел.	1
Изучите порядок хранения документов в электронной почте.	1
Оформите основные реквизиты организационно-распорядительных документов с помощью ПЭВМ.	1
Промежуточная аттестация в форме **экзамена**	

Учебная дисциплина ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1 Область применения программы

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

продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной (36 часов добавлено из часов вариативной части).

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

– освоение основных знаний об экономической деятельности людей, экономике России;

– развитие экономического мышления, потребности в получении экономических знаний;

– воспитание ответственности за экономические решения, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

– овладение умением подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;

– формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и траектории дальнейшего образования.

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.

Освоенные умения и знания способствуют формированию профессиональных и общих компетенций ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

ответственность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 33 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**99**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**66**
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	22
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**33**
в том числе:	
Проработка конспекта занятий, подготовка сообщений или презентаций с использованием дополнительной литературы и ресурсов Интернета. Примерные темы для подготовки сообщений или презентаций: Действие законов спроса и предложения в сфере обслуживания. Проработка конспекта занятий, подготовка к защите отчетов по практическому занятию. Объяснить механизм рыночного ценообразования. Составление кроссворда по теме «Внешняя и внутренняя среда организации» Подготовка доклада по материалам периодической печати о типах стратегий, применяемых отечественными организациями. Подготовка письменного сообщения о проведении предварительного, текущего и заключительного контроля на предприятии. Составление организационной структуры управления учебным заведением. Подготовка реферата по теме: «Деловой этикет» Подготовка реферата по теме: «Рыночная цена товара» Составить схему модели маркетинга ПОП.	4 2 2 3 4 4 2 4 4 4
Промежуточная аттестация в форме **экзамена**	

Учебная дисциплина ОП. 08 Охрана труда

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

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

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

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

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

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

- системы управления охраной труда в организации;

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

- обязанности работников в области охраны труда;

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

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

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Освоенные умения и знания способствуют формированию профессиональных и общих компетенций ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;
самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**51**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**34**
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	11
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**17**
в том числе:	
- работа над конспектом лекций - подготовка рефератов, презентаций	10 7
Промежуточная аттестация в форме **экзамена**	

Учебная дисциплина ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

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

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

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- 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.

Освоенные умения и знания способствуют формированию профессиональных и общих компетенций ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 107 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 71 час;
самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**107**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**71**
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	29
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**36**
в том числе:	
- подготовка сообщений, рефератов, презентаций	3
- выполнение домашних заданий	4
- внеаудиторная работа с источниками информации с целью подбора дидактического материала	2
- проработка конспекта лекции, учебной литературы и Интернет источни-	4
- подготовка к ответам на контрольные вопросы, к зачетам по темам	3
- подготовка к практическим занятиям с использованием конспекта, учебных пособий, составленных преподавателями	8
- работа с источниками информации (подготовка конспекта)	6
- индивидуальные задания	3
- написание эссе и творческих работ	3
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

Учебная дисциплина ОП.В. 10 Организация обслуживания

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

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

Цель изучения дисциплины – формирование знаний и умений в области теоретических основ организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных организационно - правовых форм, типов и классов, формированию общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9 ,ПК 6.1, 6.3, 6.8, 6.9.

Дисциплина дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования

Изучение дисциплины базируется на знаниях, полученных при изучении ряда тем общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей:

– Санитария и питание в пищевом производстве;
– Информационные технологии в профессиональной деятельности;
– Метрология, стандартизация;
– Основы экономики, менеджмента и маркетинга
– Организация процесса приготовления;
– Организация работы структурного подразделения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

–обслуживать и оказывать услуги с учетом запросов различных категорий потребителей;

–применять современные технологии, формы методов обслуживания;

–организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

–подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

–организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков техники подачи продукции их сервис - бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

–осуществлять расчет с посетителями;

–принимать рациональные управленческие решения;

–применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

–регулировать конфликтные ситуации в организации;

–определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

–выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

–составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

–определять и анализировать показатели эффективности обслуживания(прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

–выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

–цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;

–этапы процесса обслуживания;

–особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

–специальные виды услуги формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

–характеристику методов и форм обслуживания потребителей , методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис –бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями.

–цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

–психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

–требования к обучающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

–специальные виды услуг и формы обслуживания;

–информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

–показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

–критерии и показатели качества обслуживания;

Освоенные умения и знания способствуют формированию профессиональных и общих компетенций ОК 1 – 9, ПК 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;

самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**96**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**64**
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	22
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**32**
в том числе:	
Работа с дополнительной литературой Проработка конспектов занятий Оформление и защита презентаций Работа с дополнительными источниками информации Работа с основной учебной литературой Решение задач	4 4 4 4 16
Промежуточная аттестация в форме **экзамена**	

Учебная дисциплина ОП.В. 11 Основы композиции, специальное рисование и лепка

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

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

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

-выполнять рисование геометрических фигур, геометрических орнаментов;

-компоновать рисунок;

-передавать характер формы, перспективных сокращений, светотеневых отношений;

-рисовать с натуры, лепить, выполнять макеты тортов.

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

-основы изобразительной грамоты, виды орнаментов;

-понятие о ритме и мотиве;

-закономерность расположения предметов в пространстве, перспективное сокращение;

-композицию рисунка, понятие о светотени;

-особенности рисования с натуры, средства композиции, особенности лепки;

-последовательность изготовления макетов тортов.

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися **дополнительной профессиональной компетенцией**:

ДПК 1. Составлять композиции украшения тортов и пирожных из различных элементов на основе отделочных полуфабрикатов и кондитерских масс.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часа;
самостоятельной работы обучающегося 42 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**126**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**84**
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	40
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**42**
в том числе:	
Презентация «Орнаменты народов мира» Презентация «Орнаменты народов Севера» Подбор рисунков с видами растений, цветов, птиц, животных Выполнение фрагмента геометрического орнамента Выполнение композиции с элементами растительного орнамента Презентация «Украшение пирожных и тортов лепными фигурками» Слайд-альбом «Мини-пирожные», Слайд - альбом «Детские торты» Подбор иллюстраций с видами растений, цветов, птиц, животных Слайд-альбом «Фигурные торты», «Новогодний торт», «Декорирование тортов» Проектное макетирование фигурного тематического торта	2 2 2 2 2 2 2 4 6 8 10
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК): ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

дополнительной профессиональной компетенцией:

ДПК 1.1 Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов из овощей повышенной сложности.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

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;

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.

В ходе освоения профессионального модуля с учетом часов вариативной части циклов ОПОП обучающийся должен получить:

дополнительный практический опыт:

– разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей для сложных блюд;

– расчета массы овощей для изготовления полуфабрикатов;

– организации технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд;

– подготовки овощей для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

– контроля качества и безопасности подготовленных овощей;

дополнительные умения:

– органолептически оценивать качество овощей и готовых полуфабрикатов из овощей;

– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов повышенной сложности из овощей;

– выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, выполнять фигурную нарезку картофеля и корнеплодов;

– выбирать различные способы и приемы подготовки морепродуктов для сложных блюд;

– выбирать различные способы и приемы подготовки пернатой дичи для сложных блюд;

дополнительные знания:

– понятие о технологическом цикле, технологических принципах производства кулинарной продукции;

– способы кулинарной обработки пищевых продуктов;

– классификация, пищевая ценность, требования к качеству овощей; методы определения качества овощей;

– методы обработки овощей;

– методика расчета массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке овощей;

– основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей;

– технология производства полуфабрикатов повышенной сложности из овощей;

– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей и приготовлении полуфабрикатов;

– организация работы овощного, мясного, рыбного, птицегольевого цехов предприятий общественного питания;

– основные характеристики и пищевая ценность крупного рогатого скота, мелкого скота, субпродуктов, кролика, зайца, диких животных, домашней птицы и пернатой дичи;

– требования к качеству и безопасности хранения мясных туш;

– ассортимент полуфабрикатов из мяса диких животных, кроликов, пернатой дичи;

– виды морепродуктов, методы определения их качества;

– ассортимент полуфабрикатов из морепродуктов;

– методы обработки и подготовки морепродуктов, основные критерии оценки их качества.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 360 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 252 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 84 часа;

учебной практики – 108 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** (макс. учебная нагрузка и практики)	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		**Учебная,** часов	**Производственная (по профилю специальности)**
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа,** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ОК 1-9 ДПК 1.1	**Раздел 1.**Организация производства полуфабрикатов повышенной сложности из овощей	**76**	**40**	10	-	**16**	-	**20**	
ОК 1-9 ПК 1.1	**Раздел 2.** Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для	**107**	**50**	22		**25**		**32**	

	сложной кулинарной продукции								
ОК 1-9 ПК 1.2	**Раздел 3.** Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**92**	**40**	16		**24**		**28**	
ОК 1-9 ПК 1.3	**Раздел 4.** Организация подготовки домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложной кулинарной продукции	**85**	**38**	22		**19**		**28**	
	Производственная практика (по профилю специальности),	-							-
	Всего:	**360**	**168**	**70**		**84**		**108**	-

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

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК): ОК 1 – 9, ПК 2.1 - 2.3.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 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.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 429 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 321 час, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 214 часов, в том числе:
самостоятельной работы обучающегося – 107 часов;
учебной практики – 108 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1.-2.3	Введение	2	2	-	-	-	-	-	-

ПК 2.1-2.3	**Раздел 1.** Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции	**72**	**34**	20		**20**		**18**	-
ПК2.1	**Раздел 2.** Приготовление, оформление и отпуск канапе, легких и сложных холодных закусок	**94**	**52**	24		**24**		**18**	-
ПК 2.2.	**Раздел 3.** Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	**154**	**70**	27		**36**		**48**	-
ПК 2.3	**Раздел 4.** Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов	**109**	**58**	20		**27**		**24**	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	-							-
	Всего:	**429**	**214**	**91**		**107**		**108**	**-**

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

1.1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК): ОК 1 – 9, ПК 3.1 - 3.4:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 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.

дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

ДПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из нерыбных продуктов моря

ДПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из пернатой дичи

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления

сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 594 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 372 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 248 часов, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося – 124 часа;
учебной практики – 54 часа;
производственной практики – 168 часов.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (концентрированная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1	**Раздел 1. Организация процесса и приготовление сложных супов**	**100**	**44**	12		**14**		**-**	**42**
ПК 3.2	**Раздел 2. Организация процесса и приготовление сложных горячих соусов**	**104**	**44**	8		**18**		**-**	**42**
ПК 3.3	**Раздел 3. Организация процесса и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра**	**176**	**60**	16	-	**20**	-	**54**	**42**
ПК 3.4, ДПК 1 ДПК 2	**Раздел 4. Организация процесса и приготовление сложных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы и дичи**	**214**	**100**	49		**72**		**-**	**42**
	Производственная практика (по профилю специальности), часов		168						
	Всего:	**594**	**248**	**85**	**-**	**124**	**-**	**54**	**168**

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):
ОК 1 – 9, ПК 4.1 - 4.4:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 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.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

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

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

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

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 450 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 306 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 204 часа, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося – 102 часа;
производственной практики – 144 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1	Раздел 1. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	62	44	10	-	18	-	-	-
ПК 4.4	Раздел 2. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	70	45	20	-	25	-	-	-
ПК 4.3	Раздел 3. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	124	82	32	-	42	-	-	-
ПК 4.2	Раздел 4. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	50	33	20	-	17	-	-	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144							144
	Всего:	450	204	82	-	102	-	-	144

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК): ОК 1 – 9, ПК 5.1 - 5.2:

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 профессиональ-

ной деятельности.

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

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

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ДПК 1 Проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов:
- фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов:
- суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколад-

но-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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 276 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 128 часов, в том числе:
самостоятельной работы обучающегося – 64 часа;
учебной практики – 24 часа;
производственной практики – 60 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		**Учебная,** часов	**Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 5.1 ДПК 1	**Раздел 1. Организация и приготовление сложных холодных десертов**	**91**	**62**	20	-	**29**	-		**-**
ПК 5.2	**Раздел 2. Организация**	**125**	**66**	31	**-**	**35**	**-**	**24**	**-**

	и приготовление сложных горячих десертов								
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	**60**							**60**
	Всего:	**276**	**128**	**51**	**-**	**64**	**-**	**24**	**60**

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.2 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация работы структурного подразделения и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК): ОК 1 – 9, ПК 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 498 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 354 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 236 часов, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося – 118 часов;

производственной практики – 144 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		**Учебная,** часов	**Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа,** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
ПК 6.1- 6.2 ОК 1-7, 9,10	**Раздел 1.** Участие в планировании основных показателей производства	**123**	**81**	21	5	**42**	5	-	

ПК 6.2-6.5 ОК 1-9	**Раздел 2.** Планирование и выполнение работ исполнителями	**92**	**62**	6	5	**30**	5	-	
ПК 6.3-6.5 ОК 1-9	**Раздел 3.** Организация работы трудового коллектива	**91**	**61**	21	5	**30**	5	-	
ПК 6.3-6.5 ОК 1-9	**Раздел 4.** Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	**48**	**32**	12	5	**16**	5	-	
ПК 6.1-6.5	Производственная практика	**144**							144
	Всего	**498**	**236**	**60**	**20**	**118**	**20**	**-**	**144**

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК): ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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 полуфабри-

катов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ДПК.1 Приготовление напитков.

ДПК.2 Подготовка бара, буфета к обслуживанию.

ДПК.3 Встреча гостей бара и приёма заказа; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;

ДПК.3 Приготовление и подача горячих напитков.

ДПК.4 Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей.

ДПК 5 Приготовление и подачи простых закусок.

ДПК.6 Принятие и оформление платежей.

ДПК.7 Оформление отчётно-финансовых документов.

ДПК.8 Подготовка бара, буфета к закрытию.

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

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки мясного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

– обрабатывать различными методами овощи и грибы;

– нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

– охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

– проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

– готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

– проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

– использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

– охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

– проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

– проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы

– проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

– использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

– выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

– определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

– использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

– оценивать качество готовых блюд;

– подготавливать бар, буфет к обслуживанию;

– обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

– принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

– готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

– эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

– готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

– соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;

– производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;

– осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;

– оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;

– соблюдать правила профессионального этикета;

– соблюдать правила личной гигиены;

знать:

– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

– характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

– технику обработки овощей, грибов, пряностей;

– способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

– температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

– способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

– правила хранения овощей и грибов;

– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

– способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

– температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

– способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

– правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

– правила безопасного использования и, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

– температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

– способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

– правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

– способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

– правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

– температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

– способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

– правила хранения и требования к качеству;

– температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

– правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

– последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

– правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

– требования к качеству холодных блюд и закусок;

– способы сервировки и варианты оформления;

– температуру подачи холодных блюд и закусок;

– классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков

– последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

– способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

– температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

– требования к качеству сладких блюд и напитков;

– правила проведения бракеража готовых блюд;

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

– виды и классификации баров;

– планировочные решения баров, буфетов;

– материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;

– правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;

– характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;

– правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;

– виды и методы обслуживания в баре, буфете;

– технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
– правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
– сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
– правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
– правила охраны труда;
– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 677 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 479 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 319 часов, в том числе:
самостоятельной работы обучающегося – 160 часов;
учебной практики – 138 часов;
производственной практики – 60 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** ***(макс. учебная нагрузка и практики)***	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		**Учебная, часов**	**Производственная (по профилю специальности), часо**
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов**	**в т.ч., курсовая работа (проект), часов**	**Всего, часов**	**в т.ч., курсовая работа (проект), часов**		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ДПК 1-8 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1 - 6.5	МДК 07.01 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	**237**	**158**	63	10	**79**	-	-	-
ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1 - 6.5	МДК 07.02 Технология обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса	**242**	**161**	64	10	**81**	-		
ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1 - 6.5	Учебная практика	**138**							
ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1 - 6.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	**60**							**60**
	Всего:	**677**	**314**	**127**	**20**	**160**		**138**	**60**

Приложение Г

Аннотации рабочих программ практик

Учебная практика

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения квалификации - техник-технолог и основных видов 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.

1.2 Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

В части освоения основных видов профессиональной деятельности, обучающиеся выполняют работы по профессиям 11176 Бармен, 16675 Повар.

Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;
- закрепление и совершенствование первоначальных профессиональных умений и практического опыта обучающихся.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен:

1.3 Формы учебной практики

Основной формой учебной практики является лабораторная.

1.4 Место проведения учебной практики

Практика проводится в учебных кулинарном и кондитерском цехах техникума в сроки согласно учебному плану и графику учебного процесса.

1.5 Время проведения учебной практики

Код профессионального модуля	Семестры	Количество недель	Характер проведения практики
ПМ 01.	четвертый	3	концентрированно
ПМ 02.	четвертый	3	концентрированно
ПМ 03, ПМ.05, ПМ.07	шестой	3	концентрированно
ПМ 07	пятый	3	концентрированно

1.7 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего **432** часа, в том числе:
В рамках освоения ПМ 01. – 108 часов,
В рамках освоения ПМ 02. - 108 часов,
В рамках освоения ПМ 03. – 54 часа,
В рамках освоения ПМ 05. – 24 часа,
В рамках освоения ПМ.07. – 138 часов.

2 Результаты учебной практики

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений/совершенствование умений, приобретение практического опыта в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

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 холодных и горячих десертов.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии повар, бармен, необходимых для последующего освоения/совершенствования ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям/практическому опыту
ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**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 и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; **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;
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	**уметь:** - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. **иметь практический опыт:** - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - декорирования блюд сложными холодными соусами; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	**уметь:** - органолептически оценивать качество продуктов для 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, сыра; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **иметь практический опыт:** - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	**уметь:** - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; **иметь практический опыт:** - расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; - приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудова-

	ние и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции;
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	**уметь:** - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов, охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых блюд; **иметь практический опыт:** обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста - приготовления основных супов и соусов; - приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - подготовки гастрономических продуктов; - приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - приготовления сладких блюд; - приготовления напитков;
ПМ.07. Выполне-	уметь:

ние работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (бармен)	- подготавливать бар, буфета к обслуживанию; - обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам продукции бара, буфета; - готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; - производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; - соблюдать правила профессионального этикета; - соблюдать правила личной гигиены; <u>иметь практический опыт:</u> подготовки бара, буфета к обслуживанию; - встречи гостей бара и приема заказа; - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; - приготовления и подачи горячих напитков; - приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; - приготовления и подачи простых закусок; - принятия и оформления платежей; - подготовки бара, буфета к закрытию; - подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
Выполнение работ по профессии – повар	
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.2	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 2.4	Готовить бульоны и отвары.
ПК 2.5	Готовить простые супы.
ПК 3.1.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.2	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 3.3	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 3.4	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домаш-

	ней птицы.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.1	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 5.2	Готовить и оформлять салаты.
	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 6.1	Готовить простые горячие напитки.
ПК 6.2	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 6.3.	
ПК 6.4.	
ПК 7.1	
ПК 7.2	
ПК 7.3	
Выполнение работ по профессии- бармен	
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
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.
	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 8	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 9	

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики

Код ПК, ОК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	5	6
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1-9	**ПМ 01** Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. **Раздел 1** Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. **Раздел 2** Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	108	Тема 1.1 -1.2 Вводный инструктаж. Организация и техническое оснащение производства крупнокусковых полуфабрикатов из мяса	12
			Тема 1.3.-1.4 Организация и техническое оснащение производства порционных полуфабрикатов из мяса.	12
			Тема 1.5 Организация и техническое оснащение производства мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, рубленой массы.	6

	Раздел 3 Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. **Раздел 4** Разработка ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		Тема 2.1 -2.2 Организация и техническое оснащение производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов повышенной сложности из рыбы.	12
			Тема 2.3 Организация и техническое оснащение производства порционных полуфабрикатов повышенной сложности из рыбы.	6
			Тема 2.4 Организация и техническое оснащение производства мелкокусковых полуфабрикатов повышенной сложности из рыбы.	6
			Тема 3.1 -3.2 Организация и техническое оснащение производства порционных полуфабрикатов повышенной сложности из птицы.	12
			Тема 3.3 Организация и техническое оснащение производства рубленых полуфабрикатов повышенной сложности из птицы.	6
			Тема 3.4 Организация и техническое оснащение производства полуфабрикатов повышенной сложности из субпродуктов птицы.	6
			Тема 4.1 - 4.2 Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, организация технологических процессов подготовки, контроль качества и безопасности.	12
			Тема 4.3 Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы, организация технологических процессов подготовки, контроль качества и безопасности.	6
			Тема 4.4 Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы, организация технологических процессов подготовки, контроль качества и безопасности.	5
			Дифференцированный зачет	1
			Экзамен (квалификационный)	6
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ОК 1-9	**ПМ 02** Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. **Раздел 1** Организация процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. **Раздел 2** Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	108	Тема 1.1 Организация и приготовление сложных закусочных бутербродов.	6
			Тема 1.2 Организация и приготовление банкетных закусок канапе с мясными и рыбными гастрономическими изделиями.	6
			Тема 1.3 Организация и приготовление корзиночек и валованов с различными продуктами и кулинарными изделиями.	6
			Тема 1.4 Организация и приготовление кремов для фаршированных закусок.	6
			Тема 1.5 Организация и приготовление различных начинок для фаршированных закусок.	6
			Тема 1.6 Организация и приготовление салатов.	6
			Тема 1.7 Организация и приготовление теплых салатов.	6
			Тема 2.1 Организация и приготовление маринованных холодных закусок из мяса.	6
			Тема 2.2 Организация и приготовление маринованных холодных закусок из рыбы.	6

	Раздел 3 Организация приготовления гарниров, заправок и соусов.		Тема 2.3 Организация и приготовление рыбы заливной.	6
			Тема 2.4 Организация и приготовление фаршированных холодных закусок из рыбы.	6
			Тема 2.5 Организация и приготовление заливных холодных блюд птицы.	6
			Тема 2.6 Организация и приготовление заливных холодных блюд из мяса.	6
			Тема 2.7 Организация и приготовление фаршированных холодных закусок из мяса птицы.	10
			Тема 2.8 Организация и приготовление террин.	6
			Тема 2.9 Организация и приготовление блюда «Паштет из птицы (или гусиной) печени».	6
			Тема 3.1 Организация и приготовление гарниров, заправок и соусов.	6
			Дифференцированный зачет	1
			Экзамен (квалификационный)	6
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ОК 1-9	**ПМ 03** Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. **Раздел 1** Приготовление сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра.	60	Тема 1.1 -1.3 Организация и приготовление сложных горячих супов.	18
			Тема 1.4 -1.5 Организация и приготовление сложных горячих соусов.	12
			Тема 1.6 Организация и приготовление сложных блюд из жареных овощей.	12
			Тема 1.7 Организация и приготовление сложных блюд из тушеных и запеченных овощей.	6
			Тема 1.8 Организация и приготовление сложных блюд из грибов.	6
			Тема 1.9 Организация и приготовление сложных комбинированных блюд из овощей, грибов, сыра.	6
ПК 5.1 ОК 1-9	**ПМ 05** Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. **Раздел 1** Приготовление сложных холодных десертов.	24	Тема 1.1 Организация и приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	6
			Тема 1.2 Организация и приготовление муссов, кремов, суфле, парфе.	6
			Тема 1.3 Организация и приготовление чизкейка, террина, бланманже.	6
			Тема 1.4 Организация и приготовление тирамису, пая, шербета.	6
ПК 1.1-1.2, ПК 2.1- 2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК	**ПМ 07** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Выполнение работ по профессии « Повар» **Раздел 1** Обработка сырья и приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов. **Раздел 2** Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. **Раздел 3** Технология приготовления	138	Тема 1.1 Приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов.	6
			Тема 2.1 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц и творога.	6
			Тема 2.2 Приготовление мучных блюд.	6
			Тема 3.1 Технология приготовления бульонов. Приготовление соусов.	6
			Тема 3.2 Приготовление супов.	6
			Тема 4.1 Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде.	6

6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ОК 1-6	супов и соусов. **Раздел 4** Технология приготовления простых блюд из рыбы. **Раздел 5** Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. **Раздел 6** Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. **Раздел 7.** Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.		Тема 4.2 Приготовление блюд из рыбы (жареной, запеченной).	6
			Тема 4.3 Приготовление блюд из рыбы (из рубленой и котлетной массы).	6
			Тема 5.1 Приготовление отварных и тушеных блюд из мяса.	6
			Тема 5.2 Приготовление жареных и запеченных блюд из мяса.	6
			Тема 5.3 Приготовление и оформление блюд из мяса птицы.	6
			Тема 5.4 Приготовление и оформление блюд из мяса, домашней птицы (рубленой массы).	6
			Тема 6.1 Приготовление и оформление бутербродов, салатов из сырых и вареных овощей, винегрета.	6
			Тема 6.2 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, домашней птицы.	6
			Тема 7.1 Технология приготовления и оформление компотов; напитков.	3
			Тема 7.2 Технология приготовления и оформление сладких блюд.	3
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1-6	Выполнение работ по профессии «Бармен» **Раздел 1** Обслуживание гостей за барной стойкой. Приготовление смешанных напитков, горячих напитков, холодных блюд и закусок.		Тема 1.1 Подготовка бара, буфета к обслуживанию.	6
			Тема 1.2 Обслуживание гостей за барной стойкой Работа на ККМ.	6
			Тема 1.3 Технология приготовления и подача бутербродов, горячих и холодных закусок в баре.	6
			Тема 1.4 Технология приготовления и подача смешанных безалкогольных напитков в баре.	6
			Тема 1.5 Технология приготовления и подача горячих напитков, свежевыжатых соков.	6
			Тема 1.6 Технология приготовления и подача смешанных напитков в баре.	6
			Тема 1.7 Технология приготовления и подача смешанных напитков (коктейли) в баре.	6
	Дифферецированный зачет			6
		432		

Производственная (по профилю специальности) практика

1. Паспорт рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, в части освоения квалификаций: Техник- технолог и основных видов профессиональной деятельности:

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.

1.2 Цели и задачи производственной практики

Целью производственной (по профилю специальности) практики является комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы обучающимися в части освоения основных видов профессиональной деятельности, обучающиеся выполняют работы по профессиям 11176 Бармен, 16675 Повар.

Задачами производственной (по профилю специальности) практики являются:

- закрепление теоретических знаний, углубление теоретической подготовки, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности,
- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся в рамках осваиваемой специальности: Технология продукции общественного питания (техник-технолог),
- развитие общих и профессиональных компетенций,
- освоение современных производственных процессов,
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3 Формы производственной (по профилю специальности)практики

Основной формой производственной (по профилю специальности) практики является цеховая. Проводится с обучающимися на предприятиях общественного питания города Норильска в соответствии с договорами, заключенными между техникумом и руководителями предприятий. Студенты закрепляются за наставниками на рабочих местах. Руководители производственной практики (по профилю специальности) осуществляют общее руководство практикой, контроль над содержанием производственных заданий в соответствии с учебными планами и программами и соблюдением трудовой дисциплины студентами.

1.4 Место проведения производственной (по профилю специальности) практики

Практика проводится на предприятиях общественного питания города согласно прямым договорам в сроки согласно учебному плану и графику учебного процесса:

ООО «Норильскникельсервис», ресторан «Лама»

ООО «НТПО», ТС «Подсолнух», производственный цех;

ООО «Аэролит», кафе «Поляна»

ООО «Алания», банкет-холл «Царская трапеза»

МБДОУ «ДС № 28», столовая, «Детский сад комбинированного вида «Веселинка»

ООО «ПроСервис Таймыр», столовая, школа-интернат №2

ООО «Вегас», РЦ «Европа», ресторан «Европа»

ООО «ВиП», гриль-бар «Beer Лога»

КГБУЗ, столовая , «Норильская межрайонная детская больница»

ИП В.С. Карманов, кафе-бар «ВиВа»;

ИПЕ.А. Папушев, кафе «До До пиццерия»

ИП А.В. Матюшин, столовая Норильского техникума промышленных технологий и сервиса

ИП А.Н. Озеров, столовый зал «У Озера»

1.5 Время проведения производственной (по профилю специальности)практики

Код профессионального модуля	Семестры	Количество недель	Характер проведения производственной практики
ПМ 03	шестой + восьмой	4,7	концентрированно
ПМ 04.	восьмой	4	концентрированно
ПМ 05.	шестой	1,7	концентрированно
ПМ 06.	восьмой	4	концентрированно
ПМ 07.	шестой	1,6	концентрированно

1.6 Количество часов на освоение рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики

Всего **576** часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 03. – 168 часов,

В рамках освоения ПМ 04. – 144 часа,

В рамках освоения ПМ 05. - 60 часов,

В рамках освоения ПМ 06 – 144 часа,

В рамках освоения ПМ 07. - 60 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям\ практическому опыту
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	**уметь:** - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **иметь практический опыт:** разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

	сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**уметь:** - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; **иметь практический опыт:** разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	**уметь:** - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию. **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;
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.	**уметь:** - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату;

	- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; -оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; **иметь практический опыт:** - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений;
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).	**уметь:** - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов, охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых блюд; **иметь практический опыт:**

	- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста - приготовления основных супов и соусов; - приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - подготовки гастрономических продуктов; - приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - приготовления сладких блюд; - приготовления напитков;
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (бармен).	**уметь:** - подготавливать бар, буфета к обслуживанию; - обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам продукции бара, буфета; - готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; - производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; - оформлять отчетно-учетную документацию; - соблюдать правила профессионального этикета; - соблюдать правила личной гигиены; **иметь практический опыт:** - подготовки бара, буфета к обслуживанию; - встречи гостей бара и приема заказа; - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; - приготовления и подачи горячих напитков; - приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; - приготовления и подачи простых закусок; - принятия и оформления платежей; - оформления отчетно-финансовых документов; - подготовки бара, буфета к закрытию; - подготовки к обслуживанию выездного мероприятия.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по профессии – повар	
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 2.5.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.1.	Готовить простые супы.
ПК 3.2.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.3.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 3.4.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.1.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 5.4.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.1.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.1	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.2	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 7.3	
Выполнение работ по профессии- бармен	
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
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.
	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься

ОК 8. ОК 9.	самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план производственной (по профилю специальности) практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	5	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 1-9	**ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.** **Раздел 1** Приготовление сложных супов, соусов, сложных блюд из овощей, грибов, сыра. **Раздел 2** Приготовление сложных горячих блюд из мяса, рыбы, птицы.	168	Тема 1.1-1.2 Организация и приготовление сложных горячих супов (пюреобразных, прозрачных).	12
			Тема 1. 3-1.4 Организация и приготовление сложных горячих супов (национальных).	12
			Тема 1.5 Организация и приготовление сложных горячих соусов.	12
			Тема 1.6 Организация и приготовление горячих блюд из жареных овощей.	12
			Тема 1.7 Организация и приготовление горячих блюд из тушеных овощей.	12
			Тема 1.8 Организация и приготовление горячих блюд из запеченных овощей.	12
			Тема 1.9 Организация и приготовление комбинированных блюд из овощей, грибов и сыра.	6
			Тема 1.10 Организация и приготовление горячих блюд из разных типов сыров.	6
			Тема 2.1 Организация и приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса и мясопродуктов.	6
			Тема 2.2.-2.3 Организация и приготовление сложных горячих блюд из запеченного мяса и мясопродуктов.	6
			Тема 2.4-2.5 Организация и приготовление из тушеного мяса и мясопродуктов.	6
			Тема 2.6 Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.	6
			Тема 2.7 -2.8 Организация и приготовление сложных блюд из жареной рыбы и нерыбных водных продуктов.	6
			Тема 2.9 Организация и приготовление сложных блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы и нерыбных водных продуктов.	6
			Тема 2.10 -2.11 Организация и приготовление сложных блюд из запеченной рыбы и нерыбных водных продуктов.	6

			Тема 2.12 Организация и приготовление блюд из нерыбных водных продуктов, блюд из рубленой и котлетной массы.	6
			Тема 2.13-2.14 Организация и приготовление сложных блюд из жареной птицы.	6
			Тема 2.15 Организация и приготовление сложных блюд из запеченной и тушеной птицы.	6
			Тема 2.16-2.1 7 Организация и приготовление сложных блюд из жареной и запеченной фаршированной птицы.	12
			Тема 2.18 Организация и приготовление сложных блюд из рубленой и котлетной массы из птицы. Дифференцированный зачет.	12
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 1-9	**ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** **Раздел 1** Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. **Раздел 2** Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. **Раздел 3** Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. **Раздел 4** Приготовление тортов.	144	Тема 1.1 Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6
			Тема 1.2 Организация и приготовление начинок, сиропов, глазури, помады.	6
			Тема 1.3 Организация и приготовление витушки с повидлом, рулета с маком.	6
			Тема 1.4 Организация и приготовление кексов, дрожжевой ромовой бабы, куличей.	6
			Тема 1.5 Организация и приготовление плетенок, хал, кренделей.	6
			Тема 1.6 Организация и приготовление праздничного хлеба.	6
			Тема 2.1-2.2 Организация и приготовление сливочного «Шарлотт», крема «Глясе»	12
			Тема 2.3 Организация и приготовление крема « Зефир», белкового крема.	6
			Тема 2.4 Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.	6
			Тема 3.1 Организация и приготовление бисквитных мелкоштучных кондитерских изделий.	6
			Тема 3.2 Организация и приготовление песочных мелкоштучных кондитерских изделий.	6
			Тема 3.3 Организация и приготовление слоеных пирожных.	6
			Тема 3.4 Организация и приготовление пирожных из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста.	6
			Тема 3.5 Организация и приготовление пирожных из заварного теста.	6
			Тема 3.6 Организация и приготовление пирожных из пресного сдобного, пряничного и вафельного теста.	6
			Тема 3.7 Организация и приготовление мелкоштучных крошковых пирожных.	6
			Тема 4.1-4.3 Организация и приготовление праздничных тортов.	18

			Тема 4.4 -4.5 Организация и приготовление фирменных тортов.	12
			Тема 4.6 Организация и приготовление сложных тортов пониженной калорийности. Дифференцированный зачет.	12
ПК 5.1 ПК 5.2 ОК 1-9	**ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.** **Раздел 1** Приготовление сложных холодных десертов. **Раздел 2** Приготовление сложных горячих десертов.	60	Тема 1.1 Организация и приготовление муссов, кремов, суфле, парфе.	12
			Тема 1.2-1.3 Организация и приготовление сложных холодных десертов.	12
			Тема 2.1-2.2 Организация процесса приготовления и приготовление суфле, пудингов.	12
			Тема 2.3 Организация процесса приготовления и приготовление овощных кексов, гурьевской каши.	12
			Тема 2.4 -2.5 Организация процесса приготовления и приготовление шоколадно-фруктового фондю, снежков из шоколада.	6
			Тема 2.6-2.7 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов фламбе. Дифференцированный зачет.	6
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ОК 1-9	**ПМ 06. Организация работы структурного подразделения.** **Раздел 1.** Управление структурным подразделением организации.	144	Тема 1.1 Ознакомление с планированием деятельности предприятия общественного питания.	6
			Тема 1.2 -1.3 Ознакомление с основными показателями производства.	12
			Тема 1.4-1.5 Ознакомление с методикой расчета экономических показателей структурного подразделения организации.	12
			Тема 1.6 – 1.7 Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов.	12
			Тема 1.8 - 1.9 Ознакомление с организацией труда работников на производстве.	12
			Тема 1.10-1.11 Ознакомление с нормативной документацией предприятия.	12
			Тема 1.12- 1.13 Учет поступления сырья на предприятие.	12
			Тема 1.14 - 1.15 Ознакомление с оформлением документов на заказ сырья со склада предприятия.	12
			Тема 1.16 - 1.21 Ознакомление с порядком заполнения унифицированных форм первичной учетной документации предприятия.	36
			Тема 1.22 - 1.24 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями**.** Дифференцированный зачет.	18
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 5.1	**ПМ 07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Выполнение работ по профессии повар. **Раздел 1** Технология обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса. Выполнение работ по профессии бармен. **Раздел 2** Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей.	60	Тема 1.18 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц и творога, мучных блюд, супов и соусов.	6
			Тема 1.19 Технология приготовления и оформление блюд из мяса, рыбы и домашней птицы.	6
			Тема 1.20 Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.	6
			Тема 2.8 Обслуживание посетителей в баре. Технология приготовления и подача горячих смешанных напитков.	3
			Тема 2.9 Обслуживание посетителей в баре. Технология приготовления и оформление сме-	3

ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4. ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1-6			шанных напитков в баре.	
			Тема 2. 10 Технология приготовления и подача напитков для компании.	6
			Тема 2.11 Технология приготовления коктейлей-аперитивов.	6
			Тема 2.12 Технология приготовления коктейлей- диджестивов. Участие в инвентаризации.	12
			Тема 2.13 Технология приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей. Дифференцированный зачет.	6
	Экзамен (квалификационный)			
Всего:		**576**		

Производственная (преддипломная) практика

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы профессий 1900.00 Промышленная экология и биотехнология, в части освоения квалификации: техник-технолог и основных видов 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.

Успешное прохождение производственной (преддипломной) практики является основой для выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

1.3 Цели и задачи производственной (преддипломной) практики.

Производственная (преддипломная) практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм.

Производственная (преддипломная) практика имеет целью подготовить студента к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) путём изучения и подбора необходимых материалов и документации по тематике дипломного проекта или дипломной работы; участия в технологических и исследовательских разработках предприятия; ознакомления с производственной деятельностью предприятия и отдельных его подразделений.

Основными задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в рамках осваиваемых компетенций: организации технологического процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей с учетом требований к безопасности готовой продукции; оценка качества по органолептическим показателям; эксплуатации контрольно-кассовой техники и обслуживании посетителей; использовании в технологическом процессе измерительного, механического, технологического оборудования;
- формирование навыков оперативного управления работой бригады (команды);
- освоение процессов планирования и выполнения работы бригады (команды);
- приобретение практического опыта по организации работы трудового коллектива, контролировать и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- освоение современных производственных процессов и технологий;
- освоение навыков оформления и разработки нормативно технологической и отчетной документации;
- изучение на предприятии методов расчета и оценки экономической эффективности деятельности структурного подразделения;
- адаптация к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Конкретное содержание разделов определяется темой выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы), поэтому прохождение практики без предварительно сформулированной темы дипломного проекта недопустимо. Все материалы, необходимые для выполнения дипломного проекта, должны сопровождаться их критическим анализом.

1.3 Формы производственной практики

Основной формой производственной (преддипломной) практики является цеховая. Проводится со студентами на предприятиях общественного питания города Норильска различной организационно-правовой формы. Студенты закрепляются за наставниками на рабочих местах. Руководители практики от техникума осуществляют общее руководство производственной (преддипломной) практикой, контроль над содержанием производственных заданий в соответствии с учебными планами и программами, соблюдением трудовой дисциплины студентами.

1.4 Место проведения производственной (преддипломной) практики

Практика проводится в предприятиях общественного питания города согласно прямым договорам в сроки согласно учебному плану и графику учебного процесса:

ООО «Норильскникельсервис», ресторан «Лама»
ООО «НТПО», ТС «Подсолнух», производственный цех;
ООО «Аэролит», кафе «Поляна»
ООО «Алания», банкет-холл «Царская трапеза»
МБДОУ «ДС № 28», столовая, «Детский сад комбинированного вида «Веселинка»
ООО «ПроСервис Таймыр», столовая, школа-интернат №2
ООО «Вегас», РЦ «Европа», ресторан «Европа»
ООО «ВиП», гриль-бар «Beer Лога»
КГБУЗ, столовая , «Норильская межрайонная детская больница»

ИП В.С. Карманов, кафе-бар «ВиВа»;

ИПЕ.А. Папушев, кафе «До До пиццерия»

ИП А.В. Матюшин, столовая «Норильского техникума промышленных технологий и сервиса»

ИП А.Н. Озеров, столовый зал «У Озера».

1.5 Время проведения производственной (преддипломной) практики

Код профессионального модуля	Семестр	Количество недель	Характер проведения (преддипломной) практики
ПМ 01	восьмой	4	концентрированно
ПМ 02			концентрированно
ПМ 03			концентрированно
ПМ 04			концентрированно
ПМ 05			концентрированно
ПМ 06			концентрированно

1.6 Количество часов на освоение программы производственной (преддипломной) практики:

Всего **144** часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 24 часа;

В рамках освоения ПМ 02 - 18 часов;

В рамках освоения ПМ 03 - 18 часов;

В рамках освоения ПМ 04 - 18 часов;

В рамках освоения ПМ 05 - 18 часов;

В рамках освоения ПМ 06 - 48 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

В результате освоения рабочей программы производственной (преддипломной) практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение практического опыта в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Вид профессиональной деятельности	Требования к практическому опыту
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- 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;
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	- 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;
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	- 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;
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- 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;
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	- 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;
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.	- планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений;

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и празд-

ПК 4.4	ничных тортов. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1 ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	Участвовать в планировании основных показателей производства. Планировать выполнение работ исполнителями. Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план производственной (преддипломной) практики

Код ПК, ОК	**Наименования тем производственной (преддипломной) практики**	**Количество часов по темам**
1	**2**	**6**
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК	**ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**	**24**
	Тема 1-2 Характеристика предприятия общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	12
	Тема 3 Организация труда на производстве при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	6
	Тема 4 Разработка технологической документации на разработанный ассортимент.	6
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	**ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**	**18**
	Тема 1-2 Организация труда на производстве при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.	12
	Тема 3 Разработка технологической документации на разработанный ассортимент сложной холодной кулинарной продукции.	6
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	**ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**	**18**

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	Тема 1-2 Организация труда на производстве при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.	12
	Тема3 Разработка технологической документации на разработанный ассортимент сложной горячей кулинарной продукции.	6
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	**ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**	**18**
	Тема 1 Организация труда на производстве при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12
	Тема 2 Разработка технологической документации на разработанный ассортимент.	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.	**ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**	**18**
	Тема 1-2 Организация труда на производстве при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	12
	Тема 3 Составление технологической документации на разработанный ассортимент сложных холодных и горячих десертов.	6
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	**ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.**	**48**
	Тема 1-2 Расчет экономических показателей структурного подразделения.	12
	Тема 3-5 Участие в оперативном планировании на предприятиях с полным циклом производства.	18
	Тема 6-7 Оценка эффективности работы структурного подразделения.	12
	Дифференцированный зачет	6
	Итого:	**144**