

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
г. Нижний Новгород



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация «Техник-технолог»

Нижний Новгород
2016

Содержание

1. Общие положения	4
1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена	4
1.2. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3.1. Цель программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3.2. Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3.3. Трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена	5
2. Квалификационная характеристика выпускника	6
2.1. Область профессиональной деятельности	6
2.2. Объекты профессиональной деятельности	6
2.3. Виды профессиональной деятельности	6
3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	7
3.1. Общие компетенции	7
3.2. Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена	7
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	9
4.1. Календарный учебный график	9
4.2. Учебный план	9
4.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК	10
4.4. Аннотации рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ практик и государственной итоговой аттестации	10
5. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	46
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности	46
5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	47
6. Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена	47
6.1. Кадровое обеспечение	47
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	47
6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	48
Приложение 1 Календарный учебный график	49
Приложение 2 Учебный план	50
Приложение 3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	53

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** (на базе среднего образования) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от «22» апреля 2014 года.

ППССЗ включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно, пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составляют:

— Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в действующей редакции);

— ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №384 (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 23.07.2014 № 33234);

— Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (в действующей редакции);

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (в действующей редакции);

— Другие нормативно-методические документы Министерства образования Российской Федерации;

— Устав ГБОУ ВО НГИЭУ, утвержденный Министерством образования Нижегородской области 29.12.2014 г. (в действующей редакции);

— Локальные нормативные акты.

1.3. Общая характеристика ППССЗ

1.3.1. Цель ППССЗ

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (квалификация: техник-технолог) будет профессионально готов к следующим видам 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 профессии 16675 «Повар»

1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена базовой подготовки специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1- Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов

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

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составляет:

Нормативный срок освоения ППССЗ при подготовке по очной форме на базе среднего общего образования получения образования составляет 147 недель, в том числе:

Учебные циклы	Число недель
Обучение по учебным циклам	81

Учебная практика	12
Производственная практика (по профилю специальности)	16
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	5
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	23
Итого	147

2. Квалификационная характеристика выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников базовой подготовки 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.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам 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 профессии 16675 «Повар»;

3. Требования к результатам освоения ППСЗ

3.1. Общие компетенции

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

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

3.2. Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, результаты освоения ППСЗ

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

модули	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных

приготовление сложной холодной кулинарной продукции.		блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 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 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и	ПК 8.1.	Организовывать и проводить приготовление национальной и зарубежной кухни.
	ПК 8.2.	Организовывать питание туристов, согласно особенностей питания их стран.

зарубежной кухни		
Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания и социального питания	ПК 9.1.	Организовывать и проводить приготовление блюд диетического и социального питания.
	ПК 9.2.	Составлять рационы лечебно-профилактического питания.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ для студентов и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» к срокам освоения ППССЗ и учебного плана (Приложение 2).

4.2 Учебный план

ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический – (ОГСЭ);
- математический и общий естественнонаучный – (ЕН);
- профессиональный – (П);
- учебная практика – (УП);
- производственная практика (по профилю специальности) – (ПП);
- производственная практика (преддипломная) – (ПДП);
- промежуточная аттестация – (ПА);
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы) – (ГИА).

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 %) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ, - 864 часа использован следующим образом:

2 часа использованы на увеличение объема времени, отведенного на цикл ЕН в обязательной части; 178 часов на увеличение объема времени, отведенного на общепрофессиональные дисциплины ОП 01. - ОП 09; 52 часа на введение дополнительной учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП. 10 «Калькуляция и учет»; 320 часа использованы на увеличение объема времени, отведенного на профессиональные модули обязательной части; 312 часа на введение дополнительно профессиональных модулей ПМ.08 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной

кухни» и ПМ.09 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания».

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из учебных дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Учебный план представлен в приложении 2.

4.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формируемых их составных частей ППССЗ представлена в Приложении 3

4.4. Аннотации рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ практик и государственной итоговой аттестации.

«Основы философии»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 20 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«История»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 20 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Иностранный язык»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

знать:

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

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 242 часа,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 80 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет.

«Физическая культура»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 324 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 162 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет.

«Математика»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 «Математика» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности.

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;
- основы интегрального и дифференциального исчисления.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Экологические основы природопользования»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

В результате освоения 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.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часа,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Химия»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Химия» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа;
- подбирать реактивы и оборудование;
- 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 химии;
- теоретические основы физической химии;
- теоретические основы коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификация химических реакций и закономерностей их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции;
- химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции;
- реакции ионного обмена;
- гидролиз солей;
- диссоциация электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химической реакции;
- термодинамические уравнения;
- характеристика различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем ВМС;
- дисперсные системы пищевых продуктов;
- коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы количественного анализа;
- основные методы физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и техника выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 193 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 63 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, экзамен.

«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

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

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часов,

в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 56 часа;

-самостоятельной работы обучающегося - 26 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

«Физиология питания»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Физиология питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- 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.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 67 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 46 часа;
 самостоятельной работы обучающегося - 21 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

«Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктаж 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 управление 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 товаров.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОП 04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 40 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

«Метрология и стандартизация»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОП 05 «Метрология и стандартизация» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

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.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 115 часа,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 37 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

«Правовое основы профессиональной деятельности»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОП 06 «Правовые основы профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 85 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 58 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 27 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОП 07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

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

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 166 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 112 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 54 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, экзамен

«Охрана труда»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОП 08 «Охрана труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда.

знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа,

в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа;

-самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

«Безопасность жизнедеятельности»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОП 09 «Безопасность жизнедеятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

- проводить профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной 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 неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные профессии;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 34 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Техническое оснащение предприятий общественного питания»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОП 10 «Техническое оснащение предприятий общественного питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;

- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технического оборудования;
- классификацию; виды; назначение; устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 56 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 26 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

«Основы организации обслуживания»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОП 11 «Основы организации обслуживания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

знать:

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;
- общие правила подачи блюд, закусок, изделий;
- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок обслуживания банкетов;
- очередность и особенности подачи блюд, изделий, напитков.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часа,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 46 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 23 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Калькуляция и учет»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОП 12 «Калькуляция и учет» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- документировать и оформлять бухгалтерскими проводками хозяйственные операции по учету имущества и обязательств организации;
- проводить налоговые и страховые расчеты;
- участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации;
- составлять бухгалтерскую отчетность, участвовать в контроле и анализе финансово-хозяйственной деятельности на ее основе;

знать:

- нормативное регулирование учета и отчетности
- основные требования к ведению учета;
- учет денежных средств;
- учет основных средств и нематериальных активов
- учет материально-производственных запасов, готовой продукции и ее реализации;
- учет труда и заработной платы, и расчетов по социальному страхованию и обеспечению;
- учет финансовых результатов и использования прибыли, учетную политику организации;
- основные принципы организации учета затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции
- классификация производственных затрат
- состав затрат, включаемых в себестоимость продукции
- учет затрат на производство продукции по статьям калькуляции
- учет материальных затрат
- учет затрат на оплату труда
- учет расходов будущих периодов
- учет резервов предстоящих платежей
- учет расходов по обслуживанию производства и управления
- учет потерь от брака, от простоев и прочих производственных расходов
- учет полуфабрикатов собственного производства.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа,

в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

-самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

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

Область применения программы: рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, 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 овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- 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 овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, плодов, грибов, 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.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовка овощей, плодов, грибов, 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 подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;

Количество часов на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 286 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 70 часа.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

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

Область применения программы: рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место профессионального модуля в структуре СПССЗ: профессиональный модуль является частью СПССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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.

иметь практический опыт:

- разработка 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.

Количество часов на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 349 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 79 часа.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

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

Область применения программы: рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- 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 к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

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.

Количество часов на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 557 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 450 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 107 часа.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

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

Область применения программы: рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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, мелкештучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- 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.

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.

Количество часов на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 418 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 318 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 100 часов.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

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

Область применения программы: рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место профессионального модуля в структуре СПО: профессиональный модуль является частью СПО по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

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

- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

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.

Количество часов на освоение профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 280 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 226 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 54 часа.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

Область применения программы: рабочая программа профессионального модуля ПМ 06 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место профессионального модуля в структуре ПССЗ: профессиональный модуль является частью ПССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, 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

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.

Количество часов на освоение профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 522 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 392 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 130 часов.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»»

Область применения программы: рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место профессионального модуля в структуре ППСЗ: профессиональный модуль является частью ППСЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- органолептически оценивать качество блюд массового спроса;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса;
- выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении блюд массового спроса;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса;
- виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления блюд массового спроса;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса;
- технологию приготовления блюд массового спроса;
- способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса.

иметь практический опыт:

- приготовление ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- приготовление ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд;
- организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- проведение контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции.

Количество часов на освоение профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 246 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 30 часов.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

ПМ. 08 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни»

Область применения программы: рабочая программа профессионального модуля ПМ. 08 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место профессионального модуля в структуре ППСЗ: профессиональный модуль является частью ППСЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- составлять меню для туристов;
- приготавливать холодные и горячие блюда;
- приготавливать напитки национальных кухонь.

знать:

- особенности национальных кухонь;
- технологию приготовления блюд национальных кухонь;
- наиболее популярные блюда национальных кухонь;
- блюда и напитки, рекомендуемые туристам из разных стран.

иметь практический опыт:

- приготовления блюд кухонь ближнего зарубежной, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления блюд национальных кухонь дальнего зарубежной, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления блюд национальных кухонь (народов России), используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления блюд национальных кухонь.

Количество часов на освоение профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 336 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 264 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

ПМ. 09 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического и социального питания»

Область применения программы: рабочая программа профессионального модуля ПМ. 09 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место профессионального модуля в структуре ППСЗ: профессиональный модуль является частью ППСЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- определять качество сырья для приготовления блюд диетического питания;
- производить расчеты для приготовления блюд;
- составлять рационы лечебно-профилактического питания;
- вести приготовление блюд диетического питания с использованием соответствующего оборудования и инвентаря;
- организовывать процесс приготовления, подачи и хранения готовых блюд диетического и социального питания.

знать:

- ассортимент блюд диетического питания,
- рационы диетического питания,
- основы организации производства блюд диетического питания,
- виды технологического оборудования для приготовления блюд диетического питания,
- требования к качеству готовых блюд, полуфабрикатов для диетического питания, условий и сроков хранения готовых блюд.

иметь практический опыт:

- организации приготовления блюд диетического и социального питания и составления рационов лечебно-профилактического питания.

Количество часов на освоение профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 309 часов,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 222 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 87 часов.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

Аннотация программ учебных практик

Область применения программ: программы учебных практик являются частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебных практик в структуре ППСЗ: профессиональный модуль является частью ППСЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения учебных практик обучающийся должен:

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и 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 хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- 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 документацию;

- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- органолептически оценивать качество блюд массового спроса;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса;
- выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении блюд массового спроса;
- особенности национальных кухонь;
- технологию приготовления блюд национальных кухонь;
- наиболее популярные блюда национальных кухонь;
- блюда и напитки, рекомендуемые туристам из разных стран.
- определять качество сырья для приготовления блюд диетического и социального питания;
- производить расчеты для приготовления блюд;
- составлять рационы лечебно-профилактического питания;
- вести приготовление блюд диетического питания с использованием соответствующего оборудования и инвентаря;
- организовывать процесс приготовления, подачи и хранения готовых блюд диетического и социального питания.

Количество часов на освоение программ учебных практик:

Общий объем учебной нагрузки обучающегося – 12 недель.

Форма промежуточной аттестации –зачет.

Аннотация программ производственных практик

Область применения программ: программы производственных практик являются частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место производственных практик в структуре ПССЗ: профессиональный модуль является частью ПССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения производственных практик обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка овощей, плодов, грибов, 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 подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработка 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.
- приготовление ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- приготовление ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд;
- организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- проведение контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции.
- приготовления блюд кухонь ближнего зарубежной, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления блюд национальных кухонь дальнего зарубежной, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- приготовления блюд национальных кухонь (народов России), используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления блюд национальных кухонь.
- организации приготовления блюд диетического и социального питания и составления рационов лечебно-профилактического питания.

Количество часов на освоение программ производственных практик:

Общий объем учебной нагрузки обучающегося – 16 недель.

Форма промежуточной аттестации –зачет.

Аннотация программы преддипломной практики

Область применения программы

Программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от «22» апреля 2014 года.

Программа преддипломной практики направлена на углубление студентами первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой функции, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Преддипломная практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

Цели и задачи преддипломной практики

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

- 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 (код повара);
- Организовывать и проводить приготовление национальной и зарубежной кухни;
- Организовывать питание туристов, согласно особенностей питания их стран;
- Организовывать и проводить приготовление блюд диетического и социального питания;
- Составлять рационы лечебно-профилактического питания.

Количество часов на освоение преддипломной практики:

Общий объем учебной нагрузки обучающегося – 4 недели.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация программы государственной итоговой аттестации

1. Область применения программы государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА)

Программа государственной итоговой аттестации – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части реализации Государственных требований к уровню подготовки выпускников, степень достижения которых подлежит оценке в ходе ГИА по специальности. Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Должен знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, 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 овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- 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;
- 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 холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и 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;
- 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:**
- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка овощей, плодов, грибов, 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 подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработка 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;
- 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.

1 –

9

:

	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и

		сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровня образования обучающихся в соответствии с ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию: всего – 6 недель, в том числе: - выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели, - защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности

Оценка качества освоения основной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражены в рабочих программах и программах практик и государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусмотрена оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине и междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачёт;
- зачет;
- курсовая работа (проект);
- экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

5.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается преподавателями института, утверждается директором и доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала ГИА.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются институтом в соответствии с его учебным планом.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

ППССЗ должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация ППССЗ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет). Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся должен

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

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Образовательная организация, реализующая ППССЗ, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены.
- Учебный кулинарный цех.
- Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам				Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)						
		З	ДЗ	Э	Эк	Максимальная	Самостоятельная работа	Всего зачетный	Обязательная, час.				1 курс		2 курс		3 курс	
									Лекций	Лаб. и практ. занятий, вел. семинары	Курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
1.	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					702	282	420	98	322	0	108	64	44	64	78	62	
ОГСЭ.01	Основы философии		6			68	20	48	48							26	22	
ОГСЭ.02	История		1			68	20	48	48			48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	1	2,4,6			242	80	162	0	162		30	32	22	32	26	20	
ОГСЭ.04	Физическая культура	1	2,4,6			324	162	162	2	160		30	32	22	32	26	20	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл					313	103	210	120	90	0	128	82	0	0	0	0	
ЕН.01.	Математика		1			72	24	48	30	18		48						
ЕН.02.	Экологические основы природопользования		1			48	16	32	22	10		32						
ЕН.03.	Химия		1	2		193	63	130	68	62		48	82					
П.00	Профессиональный цикл					4367	1073	3294	1422	804	60	346	676	550	818	498	406	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					1064	344	720	528	192	0	112	46	88	226	130	118	
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1		82	26	56	42	14		56						
ОП.02.	Физиология питания		4			67	21	46	30	16					46			
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья		3			64	20	44	34	10				44				
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4*			120	40	80	40	40					80			
ОП.05.	Метрология и стандартизация		5			115	37	78	68	10						78		
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности		6			85	27	58	50	8							58	
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		5	6		166	54	112	100	12						52	60	
ОП.08.	Охрана труда			3		64	20	44	34	10				44				
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности		4			102	34	68	48	20					68			
ОП.10.	Техническое оснащение предприятий общественного питания			1		82	26	56	36	20		56						
ОП.11	Основы организации обслуживания		2			69	23	46	26	20			46					
ОП.12	Калькуляция и учет		4*			48	16	32	20	12					32			

ПМ.00	Профессиональные модули					3303	729	2574	894	612	60	234	630	462	592	368	288
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				1	286	70	216	86	58	0	216	0	0	0	0	0
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					214	70	144	86	58		144					
УП.01	Учебная практика	1*						36				36					
ПП.01	Производственная практика	1*						36				36					
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				3	349	79	270	94	68	0	0	198	72	0	0	0
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции					241	79	162	94	68		162					
УП.02	Учебная практика	2						36				36					
ПП.02	Производственная практика	3						72					72				
ПМ.03.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				2	557	107	450	76	138	20	18	432	0	0	0	0
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.					341	107	234	76	138	20	18	216				
УП.03	Учебная практика	2*						72				72					
ПП.03	Производственная практика	2*						144				144					
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				3	418	100	318	130	60	20	0	0	318	0	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					310	100	210	130	60	20		210				
УП.04	Учебная практика	3*						36					36				
ПП.04	Производственная практика	3*						72					72				
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				4	280	54	226	68	50	0	0	0	0	226	0	0
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов					172	54	118	68	50					118		
УП.05	Учебная практика	4*						36							36		
ПП.05	Производственная практика	4*						72							72		

Страница 2

ПМ.06	Организация работы структурного подразделения				6	522	130	392	180	84	20	0	0	0	0	104	288
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации		5,6			414	130	284	180	84	20					104	180
УП.06	Учебная практика							0									
ПП.06	Производственная практика	6						108									108
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675"Повар"				4	246	30	216	42	30	0	0	0	72	144	0	0
МДК.07.01.	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"					102	30	72	42	30				72			
УП.07	Учебная практика	4						144							144		
ПП.07	Производственная практика							0									
ПМ.08	Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни				5	336	72	264	94	62	0	0	0	0	0	264	0
МДК.08.01	Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни		5			228	72	156	94	62						156	
УП.08	Учебная практика	5*						36								36	
ПП.08	Производственная практика	5*						72								72	
ПМ.09	Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического и социального питания				4	309	87	222	124	62	0	0	0	0	222	0	0
МДК.09.01	Технология приготовления блюд диетического и социального питания					273	87	186	124	62					186		
УП.09	Учебная практика	4						36							36		
ПП.09	Производственная практика							0	0								
	ВСЕГО					5382	1458	3924	1640	1216	60	582	822	594	882	576	468
1.	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПДП	Преддипломная практика																4 нед.
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация							2916									6 нед.

**Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Цикл	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Компетенции																																	
			Общие										Профессиональные																							
			ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 9.1	ПК 9.2
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				
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОГСЭ.01	Основы философии	+	+	+	+	+	+	+	+	+																									
	ОГСЭ.02	История	+	+	+	+	+	+	+	+	+																									
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+																									
	ОГСЭ.04	Физическая культура		+	+				+																											
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ЕН.01.	Математика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ЕН.02.	Экологические основы природопользования	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ЕН.03.	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Профессиональный учебный цикл	ОП. 01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП. 02.	Физиология питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП. 03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

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					
Профессиональный учебный цикл	ОП. 04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП. 05.	Метрология и Стандартизация	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП. 06.	Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП. 07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП. 08.	Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП. 09.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
	ОП.11	Основы организации обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+						+	+								
	ОП.12	Калькуляция и учет	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+		+		+					+								+			
	Профессиональные модули	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																																		
		МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																							

Профессиональные модули

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					
	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции																																			
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+																			
	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции																																			
	МДК.03.01	Технология Приготовления сложной горячей Кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+								+	+	+	+															
	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																			
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+													+	+	+	+										
	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов																																			

Профессиональные модули

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					
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	+	+	+	+	+	+	+	+	+															+	+										
	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения																																			
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	+	+	+	+	+	+	+	+	+																	+	+	+	+	+					
	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих																																			
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+		+		+	+					+	+										
	ПМ.08	Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни																																			
	МДК.08.01	Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+		+		+	+													+	+		
	ПМ.09	Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического и социального питания																																			
	МДК.09.01	Технология приготовления блюд диетического и социального питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+		+		+	+														+	+	
	УП.00	Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

