

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Исходный директор
В.В. Конюшин

Тамбовская ОА

А.И. Ковалев

« ___ » _____ 2017 г.



Утверждаю

Директор ТОГАПОУ
«Аграрно-промышленный колледж»

Михайлюк Игорь Николаевич

И. Михайлюк

« 31 » 08 2017 г.



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

по специальности СПО 19.02.10
Технология общественного питания
Ускоренная
На базе профессии СПО «Повар, кондитер»

2017

СОДЕРЖАНИЕ

I. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности

19.02.10 Технология общественного питания

II. Аннотация:

1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
2. Нормативный срок освоения программы
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 3.1 Область профессиональной деятельности
 - 3.2 Объекты профессиональной деятельности
 - 3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника по профессии
 - 3.4 Структура основной профессиональной образовательной программы
 - 3.5 Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы
4. Требования к условиям реализации ОПОП
 - 4.1 Учебно - методическое и информационное обеспечение учебного процесса
 - 4.2 Кадровое обеспечение основной профессиональной образовательной программы
 - 4.3 Минимальное материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
 - 4.4 Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

III. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

1. Учебный план
2. Рабочие программы
 - 2.1 Программы дисциплин профессиональной подготовки подготовки:
Общий гуманитарный социально- экономический цикл
 - 2.1.1. Программа дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»
 - 2.1.2. Программа дисциплины ОГСЭ.02 «История»
 - 2.1.3. Программа дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык»
 - 2.1.4. Программа дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»Математический и общий естественнонаучный цикл.
 - 2.1.5. Программа дисциплины ЕН.01 «Математика»
 - 2.1.6. Программа дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»
 - 2.1.7. Программа дисциплины ЕН.03 «Химия»
 - 2.2 Программы дисциплин профессионального цикла:
 - 2.2.1 Программа дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»
 - 2.2.2 Программа дисциплины ОП.02 «Физиология питания»
 - 2.2.3 Программа дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья»
 - 2.2.4 Программа дисциплины ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
 - 2.2.5 Программа дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация»
 - 2.2.6 Программа дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»
 - 2.2.7 Программа дисциплины ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
 - 2.2.8 Программа дисциплины ОП.08 «Охрана труда»
 - 2.2.9 Программа дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»
 - 2.3 Программы профессиональных модулей профессионального цикла:
 - 2.3.1 Программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
 - 2.3.2 Программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и

приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

2.3.3 Программа профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

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

2.3.5 Программа профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

2.3.6 Программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация работ структурных подразделений»

3. Программы практики:

3.1. Программа учебной практики

3.2. Программа производственной практики

4. Программа государственной итоговой аттестации

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

АННОТАЦИЯ

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ среднего профессионального образования подготовки специалистов 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативно-правовые основы разработки

Профессиональной образовательной программы

Нормативно-правовую основу разработки основной образовательной программы составляют:

Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29.12.2012; -

- Федеральный государственный образовательный стандарт

среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384)

- Разъяснения по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и профиля получаемого профессионального образования №1 от 10 апреля 2014 года.

Устав ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Цель основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих (служащих) 19.02.10 Технология общественного питания - методическое обеспечение реализации ФГОС и на этой основе формирование у студентов общих и профессиональных компетенций по данному направлению при заочной форме получения образования на базе основного общего образования.

Нормативный срок освоения ОПОП:

Таблица 1

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
основное общее образование		3 года 10 месяцев**

Примечание – так как данная образовательная программа осуществляется на базе профессии СПО «Повар, кондитер», то срок обучения в заочной форме обучения составляет – 2 года 10 мес. , т.е. является ускоренной программой.

III. Характеристика подготовки по специальности

3.1. Получение СПО по ППССЗ допускается только в образовательной организации.

3.2. Сроки получения СПО по специальности [19.02.10](#) Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в [Таблице 1](#).

* Независимо от применяемых образовательных технологий.

** Образовательные организации, осуществляющие подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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

4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

4.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

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

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

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

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

4.3.6. Организация работы структурного подразделения.

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

V. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП: учебных дисциплин (УД), профессиональных модулей (ПМ), учебной (производственное обучение), производственной практик, обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость УД, ПМ и практик в зачетных единицах, а также их максимальная и аудиторная трудоемкость в часах в соответствии с требованиями ФГОС. Определены часы на самостоятельную работу, выполнение лабораторных и практических работ

3.5. Структура основной профессиональной образовательной программы:

ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.01.17 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384)

- Учебный план;

- Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей:

Часы вариативной части в объеме 1296 часов распределены в структуре ОПОП следующим образом

Код УД, ПМ, МДК	Наименование УД, МДК	По ФГОС	Количество часов (максимальной/аудиторной)	Количество часов (вариативной максимальной/аудиторной Нагрузки)
ОГСЭ.00	<i>Общегуманитарный и социально-экономический учебный цикл</i>	630	942	312
ОГСЭ.01	Основы философии	/48	57	-
ОГСЭ.02	История	/48	57	-
ОГСЭ.03	Иностранный язык	/162	192	-
ОГСЭ.04	Физическая культура	324/162	324	-
ЕН.01	Математика		90	-
ЕН.02	Экологические основы природопользования		48	-
ЕН.03	Химия		174	-
ОП.00	<i>Общепрофессиональный цикл</i>	624	624	-
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		72	-
ОП.02	Физиология питания.		66	-
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья.		72	-
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		48	-
ОП.05	Метрология и стандартизация		48	-
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		48	-
ОП.07	Основы экономики, менеджмента, маркетинга.		120	-
ОП.08	Охрана труда		48	-
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	/68	102	-
ПМ.00	<i>Профессиональные модули</i>	1512	2808	1296
ПМ.01	<i>Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>		522	216
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		522	-
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)		72	-
ПП.01	Производственная практика (стажировка)		108	-

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		522	216
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		522	-
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)		72	-
ПП.02	Производственная практика (стажировка)		72	-
ПМ.03	Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		576	216
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		576	-
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)		72	-
ПП.03	Производственная практика (стажировка)		72	-
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		576	216
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		576	-
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)		72	-
ПП.04	Производственная практика (стажировка)		144	-
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.		306	216
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.		306	-
УП.05	Учебная практика (производственное обучение)		72	-
ПП.05	Производственная практика (стажировка)		108	-
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		306/24	216
МДК 06.01	Организация работ структурного подразделения		306	-
УП.06	Учебная практика (производственное обучение)		36	-
ПП.06	Производственная практика (стажировка)		108	-
ВСЕГО УП+ПП		1008	396+612=1008	-
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация: защита выпускной квалификационной		-	-
		4374	4374	1296

Соотношение обязательной и вариативной частей составляет 70% и 30% .

4. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы. Содержание каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено в локальной сети колледжа.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы студентов.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящих в образовательную программу.

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

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

Для обучающихся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

4.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое (*высшее или среднее профессиональное*) образование, соответствующее профилю преподаваемой

дисциплины. В учебном процессе в подготовке по циклам ОПД и ПМ участвуют 15__ преподавателей, из них _13_ преподавателя высшей категории, _1_ преподаватель первой категории, __1 преподавателя обязательной категории. 1- мастер п/о высшей категории, 1 – мастер п/о без категории

4.3. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации ОПОП

Учебный процесс обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице:

Наименование кабинета (мастерской и т.д.)	Перечень учебного оборудования
Кабинеты	
социально-экономических дисциплин;	Таблицы, схемы, методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер, макеты
иностранного языка;	Методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер, телевизор, DVD-плеер
информационных технологий в профессиональной деятельности;	методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер
экологических основ природопользования;	методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер
технологического оборудования кулинарного и кондитерского	Плакаты, мультимедиа проектор, компьютер, макеты,
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	Таблицы, схемы, методические пособия, мультимедийная доска, мультимедиа проектор, компьютер
Лаборатории	
химии;	комплект учебно-методической документации оборудование для хим.анализов и опытов.
метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.	набор учебной мебели; компьютеры, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения; комплект учебно-методической документации.
Залы	
спортивный зал;	Спортивный инвентарь
открытый стадион широкого профиля.	С элементами полосы препятствий;
стрелковый	тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
библиотека,	читальный зал с выходом в сеть Интернет; литература

5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Колледж обеспечивает организацию и проведение входного, текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Входной, текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о входном, текущем контроле и организации промежуточной аттестации обучающихся.

Целью входного контроля является проверка знаний по дисциплинам общеобразовательного цикла и степень готовности к освоению выбранной профессии.

Входной контроль проводится один раз в начале изучения дисциплины, междисциплинарного курса в течение двух первых занятий, без предварительной подготовки обучающихся. Формы и методы входного контроля определяет преподаватель.

Целью текущего контроля успеваемости является объективная оценка степени соответствия качества образования студентов требованиям ФГОС и подготовки к промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется преподавателем систематически, в пределах учебного времени, отведенного на изучение дисциплины. Формы и методы текущего контроля определяются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения уровня и качества подготовки квалифицированного рабочего и служащего требованиям и результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии в соответствии с ФГОС.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачёт по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- дифференцированный зачёт по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- экзамен по отдельной дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам;
- комплексный экзамен по междисциплинарным курсам;
- квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

В соответствии с Положением о входном, текущем контроле и организации

промежуточной аттестации обучающихся аттестация по профессиональному модулю проходит в форме квалификационного экзамена. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители промышленных предприятий.

Для входного, текущего и итогового контроля, а также промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) учебных достижений основным показателям результатов подготовки по ФГОС.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного университета разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г., регистрационный № 33234. Настоящий учебный план реализуется в ускоренные сроки. Срок обучения по данному учебному плану составляет 3 года.
2. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся в академическом году в год; в эту нагрузку не входит учебная нагрузка по выполнению курсовых работ и последующей защитой отчета;
3. Продолжительность учебной недели в период лабораторных работ 15 минут.
4. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10 недель.
5. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной нагрузки.
6. В рабочем плане по дисциплине "Физическая культура" по данной дисциплине реализуется в течение всего периода обучения.
7. Так как обучающиеся поступают на базе СПО по профессии по одной или нескольким профессиям, должностям служащих.
8. Преддипломная практика, предусмотренная ФГОС СПО, является обязательной для всех обучающихся в форме: она проводится после последнего семестра обучения.
Цели и задачи, программы и формы отчетности определены в учебном плане.
9. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с ПП, зачеты, дифференциальные зачеты, курсовые работы, курсы в пределах часов, отведенных учебным планом на изучение дисциплины.
Формы проведения государственной итоговой аттестации обучающихся.
Государственная итоговая аттестация включает подготовку и проведение квалификационной работы содержанием одного или нескольких предметов.
Согласовано
Заместитель директора по учебной работе
Председатель ПЦК

учебный план "ТОП-11а, ТОП-21а, ТОП-31а.zsf", Код спец

СОГЛАСОВАНО:

Михайлюк Игорь Николаевич

Директор

«__» _____ 201__ г.

Утверждаю

Директор ТОГАПОУ

«Аграрно-промышленный колледж»

Михайлюк Игорь Николаевич



«__» _____ 201__ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ"

наименование образовательного учреждения (сокращенно)

по профессии среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код

на базе среднего общего образования

квалификация: техник-технолог

форма обучения ЗАОЧНАЯ нормативный срок освоения ОПОП 2г 10 м год начала подготовки по УП 201__

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный
при реализации программы - среднее (старшего) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

Учебный план гр. ТОП-11з, ТОП-21з, ТОП-31з

1 Календарный учебный график

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

Обозначения:
 Санслотительное обучение
 Лабораторно-экзаменационная сессия
 Канюлы
 Учебная практика
 Производственная практика (по профилю специальности)
 Производственная практика (продолженная)
 Подготовка к государственной итоговой аттестации
 Государственная итоговая аттестация
 Направление отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Санслотительное обучение		Лабораторно-экзаменационная сессия		Массовая учебная нагрузка		Производственная практика (по профилю специальности)		ГИА			Всего	Студентов
	мес	чел	мес	чел	мес	чел	Учебная практика	Производственная практика (продолженная)	Подготовка	Проведение	Канюлы		
I	27	172	4	176	4	5							15
II	26	172	4	160	6	4							15
III	16	160	6	1015	3	6							15
Всего	70	460	15	4374	13	15	4	4	4	2	24	147	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование шлюза, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, ИДЖ, практик	Формы контроля								Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Распределение по курсам								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контроль письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие формы контроля	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Обязательная			Индикат. проект (входит в с.р.)	Консульт.	Курс 1	Курс 2	Курс 3					
												Всего	Основное	Пр. занятия						Лаб. занятия	Курс. проект	Курс 1	Курс 2	Курс 3
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																							
НО	Начальное общее образование																							
ОО	Основное общее образование																							
СО	Среднее (полное) общее образование																							
БФ	Базовые дисциплины																							
ПД	Профильные дисциплины																							
ПОФ	Продвинутое ОО																							
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	11	19	1			20		4774	3894	480	260	200	20	160	160	160	160					
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5	1					2		630	530	100	40	60		10	30	60						
ОГСЭ.01	Основы философии	3						3		57	35	22	16	6			2	20						
ОГСЭ.02	История	3						3		57	35	22	16	6			2	20						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	12	3							192	144	48		48		8	22	18						
ОГСЭ.04	Физическая культура	2								324	316	8				2	4	2						
ВН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	2					3		312	264	48	32	16			40	8						
ЕН.01	Математика			1				1		90	76	14	8	6			14							
ЕН.02	Экологические основы природопользования		2					2		48	38	10	10				2	8						
ЕН.03	Химия			1				1		174	150	24	14	10			24							
П	Профессиональный цикл	6	5	16	1			15		3432	3100	332	188	124	20	110	122	100						
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	5	4					9		624	518	106	62	44			36	32	38					
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности			1				1		72	62	10	6	4			10							
ОП.02	Физиология питания			1				1		66	56	10	6	4			10							
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			1				1		72	62	10	6	4			10							
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		2					2		48	38	10	2	8			2	8						
ОП.05	Метрология и стандартизация		3					3		48	36	12	8	4			2	10						
ОП.06	Технические основы профессиональной деятельности		2					2		48	38	10	6	4			2	8						

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля										Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Распределение по курсам		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Дополнит. контр. раб.	Другие формы контроля	Максимальная	Самост. (с.р.+т.п.)	Обязательная			Индикат. проект (входит в с.р.)	Консулт.	Курс 1	Курс 2	Курс 3	
												Всего	Обязательные занятия	Пр. занятия						Лаб. занятия
ОП.07	Основы экономики менеджмента, маркетинга		3				3		120	98	22	12	10					2	20	
ОП.08	Охрана труда		3				3		48	38	10	8	2					2	8	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		2				2		102	90	12	8	4					2	10	
ПМ	Профессиональные модули	6	12	1			6		2808	2582	226	126	80	20			74	90	62	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	2				1		522	488	34	18	16					34		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1					1		522	488	34	18	16					34		
УП.01.01	Учебная практика			1						час	72	нод	2					72		
ПП.01.01	Производственная практика			1						час	108	нод	3					108		
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный																			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	1	2				1		522	486	36	26	10					36		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	1					1		522	486	36	26	10					36		
УП.02.01	Учебная практика			1						час	72	нод	2					72		
ПП.02.01	Производственная практика			1						час	72	нод	2					72		
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный																			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	1	2				1		576	538	38	20	18					2	36	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	2					2		576	538	38	20	18					2	36	
УП.03.01	Учебная практика			2						час	72	нод	2					72		
УП.03.02	Производственная практика			2						час	72	нод	2					72		
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный																			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовления сложных кондитерских изделий	1	2				1		576	524	52	28	24					2	50	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование цикла, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практики	Формы контроля										Учебная нагрузка обучающихся, ч.					Распределение по курсам				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые псих. контр. раб.	Дополнит. контр. раб.	Другие формы контроля	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Обязательная			Итого	Конспект.	Курс 1	Курс 2	Курс 3		
												в том числе	Лекц. занятия	Пр. занятия						Лаб. занятия	Курс. проект
											час	72 нед	час	72 нед	144 нед	72 нед	144 нед				
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2					2				576	524	52	28	24			2	50		
УП.04.01	Учебная практика			2																	
ПП.04.01	Производственная практика			2																	
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный																				
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовления сложных колорных и горячих десертов	1		2							306	264	42	30	12				2	40	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных: холодных и горячих десертов	3					3				306	264	42	30	12				2	40	
УП.05.01	Учебная практика			3																72	
ПП.05.01	Производственная практика			3																108	
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный																				
ПМ.06	организация работ структурного подразделения	1		2		1					306	282	24	4						2	22
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	3				3					306	282	24	4						2	22
УП.06.01	Учебная практика			3																	36
ПП.06.01	Производственная практика			3																	108
ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный																				
	учебная и производственная (по профилю специальности) практики										час	1008	нед			28		324	360	324	
	Учебная практика										час	468	нед			13		144	216	108	
	Концентрированная										час	468	нед			13		144	216	108	
	Распределенная										час		нед								
	Производственная (по профилю специальности) практика										час	540	нед			15		180	144	216	
	Концентрированная										час	540	нед			15		180	144	216	
	Распределенная										час		нед								
ПДП	Производственная практика																				
	Самостоятельная итоговая аттестация																				
	Подготовка выпускной квалификационной работы																				

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы контроля										Учебная нагрузка обучающихся, ч.					Распределение по курсам			
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие формы контроля	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная				Индичив. проект (входит в с.р.)	Консульт.	Курс 1	Курс 2	Курс 3
												Всего	Оборуже. занятия	Пр. занятия	Лит. занятия					
	Защита выпускной квалификационной работы													2						
	Подготовка к государственному экзамену																			
	Проведение государственных экзаменов																			
	Консультации на каждого обучающегося в учебном году																			
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	6	11	19	1		20		4374	3894	480	260	200	20		160	160	160	160	160
	Экзамены (без учета физ. культуры)															2		2		2
	Зачеты (без учета физ. культуры)															1		5		4
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)															9		4		6
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																			1
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																			
	Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры)																			
	Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)															7		6		7

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	экологических основ природопользования;
5	технологического оборудования муляжного и кондитерского производства;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	химии;
2	метрологии и стандартизации;
3	микробиологии, санитарии и гигиены.
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	взрослый зал.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<p>1. Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения "Аграрно-промышленный колледж" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования Технологія продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014, зарегистрирован в Минюсте РФ 23 июля 2014 г., регистрационный № 33234. Настоящий учебный план разработан как индивидуальный для студентов, поступающих на базе СПО по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер" и реализуется в ускоренные сроки. Срок обучения по данному учебному плану в заочной форме составляет 2 года 10 месяцев.</p> <p>2. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы в заочной форме составляет 160 академических часов в год; в эту нагрузку не входит учебная и производственная практика в составе профессиональных модулей; она реализуется обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета;</p> <p>3. Продолжительность учебной недели в период лабораторно-экзаменационной сессии составляет 6 дней. Продолжительность занятий - парами по 45 минут, перерыв между парами 15 минут.</p> <p>4. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.</p> <p>5. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.</p> <p>6. В рабочем плане по дисциплине "Физическая культура" предусматриваются занятия в объеме не менее 2-х часов на группу, которые проводятся как установочные. Программа по данной дисциплине реализуется в течение всего периода обучения и выполняется студентом самостоятельно.</p> <p>7. Так как обучающиеся поступают на базе СПО по профессии "Повар, кондитер", имея профессии "Повар", "Кондитер", то профессиональный модуль ПМ.07 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих" по данному учебному плану не предусмотрен.</p> <p>8. Преддипломная практика, предусмотренная ФГОС СПО, является обязательной для всех студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы, в том числе и в заочной форме; она проводится после последней сессии и реализуется по направлению образовательного учреждения;</p> <p>Цели и задачи, программы и формы отчетности определены в рабочих программах учебных и производственных практик.</p> <p>9. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о заочной форме обучения ТОГАПОУ "Аграрно-промышленный колледж" и включает всеобщие экзамены, зачеты, дифференциальные зачеты, курсовые работы, курсовые проекты, домашние контрольные работы. Все виды промежуточной аттестации (кроме экзаменов) выполняются в пределах часов, отведенных учебным планом на изучение дисциплины.</p> <p>Формы проведения государственной итоговой аттестации</p> <p>Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.</p>	
<p>Согласовано</p>	
<p>Заместитель директора по учебной работе</p>	<p>Н.М.Ячничкова</p>
<p>Председатель ПЦК</p>	<p>Е.В.Федотова</p>

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 03 «Иностранный язык»

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована:
Для реализации среднего (полного) общего образования

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

общегуманитарный и социально-экономический цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины студент 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.

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка студента 192 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка студента 48 часов;

самостоятельная работа обучающегося студента 144 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 03 «Иностранный язык»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	192
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	48
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	144
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована:

в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплин

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - 324 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 8 часов;

самостоятельной работы студента - 316 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная учебная нагрузка (всего)	8
в том числе:	
практические занятия	

Самостоятельная работа студента (всего)	316
Итоговая аттестация в форме зачета	

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа учебной дисциплины может быть использована для ведения элективного курса в школе.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **Математический и общий естественнонаучный цикл**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **90** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **14** часов;
самостоятельной работы обучающегося **76** часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	14
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	76
<i>Итоговая аттестация в форме (указать): дифференцированный зачет</i>	

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экологические основы природопользования

1.1. Область применения программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) НПО

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в естественный цикл

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

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую природу
- 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
- понятия и принципы мониторинга окружающей среды
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды
- природоресурсный потенциал Российской Федерации
- охраняемые природные ресурсы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие общие компетенции:

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), за результат выполнения заданий.

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часа;
самостоятельной работы обучающегося 38 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
<i>Итоговая аттестация в форме (указать):</i> <i>зачета</i>	

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.03 ХИМИЯ

1.1. Область применения программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) НПО

19.02.01 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в естественно – математический цикл

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

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

применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной

деятельности;

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

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

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

использовать лабораторную посуду и оборудование;

выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

знать:

основные понятия и законы химии;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

основы аналитической химии;

основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

методы и технику выполнения химических анализов;

приемы безопасной работы в химической лаборатории

В результате изучения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие общие компетенции:

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), за результат выполнения заданий.

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 174 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 24 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 150 часов
- практических занятий 10 часов

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	174
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	150
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

1.1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 10 часов,
в т.ч. практических – 4 часа;
- самостоятельной работы студента 62 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	62
Итоговая аттестация в форме: диф.зачет	

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Физиология питания

1.2. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
 понятие рациона питания;
 суточную норму потребности человека в питательных веществах;
 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
 назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
 методики составления рационов питания

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часов,
 из них практических – 4 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 56 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	56
<i>Дифференцированный зачет</i>	

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа учебной дисциплины может быть использована в углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

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

уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессиональной дисциплины ОП.03:

- максимальной учебной нагрузки студента - 72 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента –10 часов, в том числе:
практических – 4 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 62 часа;

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
в том числе: практические	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	62
<i>Диф.зачет</i>	

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.01 «Технология продукции общественного питания»

Программа учебной дисциплины может быть использована для ведения элективного курса в школе.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **Профессиональный цикл (Общепрофессиональные дисциплины).**

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

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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **10** часов;

самостоятельной работы обучающегося **38** часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
контрольные работы	
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
<i>Итоговая аттестация в форме (указать):</i>	
	<i>зачет</i>

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Метрология и стандартизация

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

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

Общепрофессиональная дисциплина в профессиональном цикле.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 час, в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося 36 час.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	12
в том числе:	
ЛПЗ	4
Установочные занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
в том числе:	
выполнение домашних заданий	36
Итоговая аттестация в форме зачета	

1.

2. АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Цикл профессиональный; общепрофессиональные дисциплины. ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности.

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

Цель изучения дисциплины: сформировать систему знаний в области правового обеспечения предпринимательской деятельности и наемного труда.

Задачи дисциплины:

- сформировать у студентов знания в области законодательного регулирования деятельности субъектов предпринимательской деятельности;
- обучить студентов защищать свои права в соответствии с гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- рассмотреть актуальные проблемы правового регулирования труда, проблем занятости, социального обеспечения граждан с целью формирования у студентов самостоятельной позиции и устойчивой теоретической базы.

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

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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося 38 часов;

практических занятий 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	10
В том числе:	
Практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
В том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа	38
Итоговая аттестация в форме зачёта	

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

1.1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в сфере организации услуг общественного питания

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

4. основные положения экономической теории;
5. принципы рыночной экономики;
6. современное состояние и перспективы развития отрасли;
7. роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
8. механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
9. механизм формирования заработной платы;
10. формы оплаты труда;
11. стили управления, виды коммуникации;
12. принципы делового общения в коллективе;
13. управленческий цикл;
14. особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
15. сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
16. формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часа;

самостоятельной работы обучающегося 98 часов.

СТРУКТУРА и СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	22
в том числе:	
практические занятия	10
обзорные, установочные занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	98
Итоговая аттестация в форме:	<i>дифференцированный зачет</i>

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «Охрана труда»

1.3. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

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

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 10 часов,

в т.ч. практических – 2 часа;

самостоятельной работы студента - 38 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
Итоговая аттестация в виде: зачет	

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной базовой программы СПО по специальности 19.02.10 «Технология общественного питания»

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащения) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебная нагрузка обучающихся 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 12 часов;

самостоятельной работы обучающихся 90 часов.

Практические работы обучающихся 4 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	12
в том числе:	

лабораторные работы	-
практические занятия	4
контрольные работы	-
Самостоятельные работы обучающихся (всего)	90
Итоговая аттестация в форме зачета	

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

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

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

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

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

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

знать:

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

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

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

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

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

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

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

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

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

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

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 702 часа.

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 522 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа,

в т.ч. практические занятия – 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 488 часов;

учебной практики – 72 часа,

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно выполнять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК. 1.1	Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	198	12	6		162	
ПК. 1.2	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	198	12	6	-	162	
ПК. 1.3	Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	198	10	4		164	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108					
	Всего:	702	34	16	-	488	-

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется

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

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:
ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
правила соусной композиции сложных холодных соусов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 666 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 522 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов,

в т.ч практических – 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 486 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, 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.
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 выполнять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК. 2.1	Раздел 1. Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	198	14	4		160		24	-	
ПК. 2.2	Раздел 2. Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	198	12	4	-	162		24	-	
ПК. 2.3	Раздел 3. Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов.	198	10	2		164		24		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	72							72	
	Всего:	666	36	10	-	486	-	72	72	

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется

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

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
правила соусной композиции горячих соусов;
температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 720 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 576 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов;

в т.ч. практических – 18 часов

самостоятельной работы обучающегося – 538 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных 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.
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 выполнять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика			
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ПК.3.1 3.2	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов и соусов.	218	16	8			178		24	-	
ПК. 3.3	Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	218	14	4			180		24	-	
ПК. 3.4	Раздел 3. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	212	8	6			180		24		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	72								72	
	Всего:	720	38	18	-	538	-	72	72		

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется

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

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных

полуфабрикатов;

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

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

определять режимы выпечки, реализации и 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;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 792 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 576 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа;
в т.ч. практических – 24 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 524 часа;
учебной практики – 72 часа;
производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	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.
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 выполнять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК. 4.1	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	216	18	8		174		24	-
ПК. 4.2. 4.4	Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий, праздничных тортов и использование в их оформлении сложных отделочных полуфабрикатов.	216	18	8	-	174		24	-
ПК. 4.3.	Раздел 3. Организация технологического процесса	216	16	8		176		24	

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

	приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.								
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144							144
	Всего:	792	52	24	-	524	-	72	144

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.05

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.05:

всего – 486 часов:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 306 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часа,

в т.ч. практических – 12 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 264 часа;

учебной практики - 72 часа;

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса**

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1	Раздел 1. ПМ.05 Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов	186	20	6	130	36	
ПК 5.2	Раздел 2. ПМ.05 Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов	192	22	6	134	36	
	Производственная практика	108					108
	Всего:	486	42	12	264	72	108

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06. «Организация работ структурного подразделения»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего специального образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- планирования и анализа производственных показателей организации;
- составление различных видов меню;
- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
- разработки нормативной документации на блюда;
- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- участия в управлении трудовым коллективом;

уметь:

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работы и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;

- презентовать различные виды меню;
- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;
- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
- определять критерии качества приготовления блюд;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качества выполняемых работ;
- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

знать:

- классификацию организации питания;
- организацию производства и технологический процессов производства продукции общественного питания;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
- особенности структуры и функционирования малого производства;
- производственные показатели производства продукции общественного питания;
- методы планирования, контроля и оценки работы исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальные и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
- принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- правила разработки рецептур;
- влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
- принципы составления 2-х недельного меню для различных категорий потребителей;
- правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
- виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
- методы контроля физиологической полноценности питания;
- личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
- внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
- правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
- современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;

- назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
- современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организации питания;
- традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
- особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
- основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
- характеристику и ассортимент кулинарной продукции различных национальных кухонь;
- особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
- ассортимент буфетной продукции;
- виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
- технология приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
- правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
- правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
- особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства;
- вечерние и ночные смены;
- принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;
- обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
- система отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
- операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
- нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 450 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 306 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 24 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 282 часа;

учебной и производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работ структурного подразделения** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ПК 6.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК 6.8	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.9	Раздел 1. Управление структурным подразделением организации	342	24	4	-	282	-	36	
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	108							108
	Всего:	450	24	4	-	282		36	108

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

СОГЛАСОВАНО

Подпись расшифровка подписи
работодателя

«_____» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ТОГАПОУ «Аграрно-
промышленный колледж»

И.Н. Михайлюк
«_____» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности 19.02.10 (260807)
«Технология продукции общественного питания»**

на 2016 учебный год

Разработана ПЦК «Многофункциональные технологии»
Протокол № _____ от «_____» _____ 201__ г.
Председатель ПЦК _____ Е.В.Федотова
Рассмотрено на педсовете
Протокол № _____ от «_____» _____ 201__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка

1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.1. Область применения программы ГИА

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации

2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

3. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2. Информационное обеспечение ГИА

3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА

3.4. Кадровое обеспечение ГИА

4. Контроль и оценка результатов государственной итоговой аттестации

Приложения

Пояснительная записка

В соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности **19.02.10 (260807) «Технология продукции общественного питания»**, базовая подготовка разработана в соответствии со статьей 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по названной специальности и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерством образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968. И приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. п. «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. п.968.»

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования 19.02.10 (260807) «Технология продукции общественного питания», соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»

При разработке Программы государственной итоговой аттестации определены:

- вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации,
- условия подготовки
- процедуры проведения государственной итоговой аттестации;

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускной квалификационной работе, а также критерии оценки знаний, утвержденные руководителем образовательного учреждения СПО после её обсуждения на педагогическом совете с обязательным участием работодателей, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 (260807) «Технология продукции общественного питания», базовый уровень, в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
6. Организация работы структурного подразделения

и соответствующих профессиональных (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

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

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

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

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей

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.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Вид и сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации: Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

Вид выпускной квалификационной работы - дипломная работа.

Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию всего 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели с 20.05.2016 по 16.06.2016 г,

защита выпускной квалификационной работы - 2 недели с 17.06.2016 по 30.06.2016

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы. Дипломная работа соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены образовательным учреждением на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО.

2.2.1. Процедура проведения государственной итоговой аттестации

1. Подготовка выпускных квалификационных работ

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями образовательной организации совместно со специалистами предприятий, заинтересованных в разработке темы ВКР, и рассматриваются предметной цикловой комиссией «Многофункциональные технологии».

Темы дипломных работ должны отвечать современным требованиям общественного питания, включать основные вопросы, с которыми специалисты будут встречаться на производстве и соответствовать по степени сложности объему теоретических знаний и практических навыков, полученных студентами за время обучения в колледже.

При этом тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. ВКР должна раскрыть овладение общими и профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, перспективность.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы из тем, представленных образовательной организацией (Приложение 1), в том числе предложение своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей осуществляется приказом директора.

По утвержденным темам ведущие специалисты образовательной организации – руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания на выполнение выпускных квалификационных работ для каждого студента.

До каждого студента доводится календарный план ВКР

Защита выпускных квалификационных работ

Защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) с участием не менее двух третей ее состава. Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется

протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения

государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

При подготовке к ГИА обучающимся проводятся консультации руководителями выпускных квалификационных работ от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 45 минут) включает доклад студента (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом по специальности.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

При выполнении выпускной квалификационной работы

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

-рабочее место для консультанта-преподавателя,

-компьютер, принтер,

-рабочие места для обучающихся,

-лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения,

-график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам,

-график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ,

-комплект учебно-методической документации.

При защите выпускной квалификационной работы

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет. Оснащение кабинета:

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

3.2. Информационное обеспечение ГИА

1. Программа Государственной итоговой аттестации
2. Требования к выпускным квалификационным работам
3. Справочник по специальности
4. Литература по специальности
5. Периодические издания по специальности

3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА

Для проведения ГИА создается государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968).

Перечень необходимых документов для проведения защиты выпускной квалификационной работы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 260807

«Технология продукции общественного питания»

- Приказ об утверждении председателей государственных экзаменационных комиссий для проведения государственной итоговой аттестации выпускников профессиональных образовательных учреждений по образовательным программам СПО.

- Приказ об утверждении состава комиссии для проведения государственной итоговой аттестации выпускников СПО в 2016 г.

- Приказ об утверждении состава апелляционной комиссии по результатам проведения государственной итоговой аттестации выпускников СПО в 2016 г.

- Приказ о допуске к государственной итоговой аттестации.
- Программа государственной итоговой аттестации.
- Сводная ведомость успеваемости выпускников.
- Оценка результатов освоения основ воинской службы (для юношей).
- Протокол государственной итоговой аттестации.
- Ознакомление студентов с программой государственной итоговой аттестации, требованиями к ВКР и критериями оценки уровня качества подготовки выпускника.

- График защиты дипломных работ.

- Выбор тем ВКР студентами для прохождения государственной итоговой аттестации.

- Портфолио студента (производственные характеристики, отчеты о ранее достигнутых результатах (при наличии)).

Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

3.4. Кадровое обеспечение ГИА

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Методические материалы, нормирующие процедуры оценивания результатов обучения, составляют оценочные средства.

Оценочные средства ГИА подлежат согласованию с работодателями. Процедура согласования с работодателями оценочных средств ГИА включает их предварительную экспертизу. Ведущие специалисты от работодателей проводят экспертизу оценочных средств ГИА на соответствие требованиям профессиональных стандартов и/или квалификационных требований, и с целью определения актуальности, уровня, обоснованности и выполнимости выпускных квалификационных работ.

После согласования оценочные средства, получившие положительное заключение, утверждаются руководителем образовательной организации.

Утвержденные оценочные средства ГИА доводятся до сведения выпускников не позднее чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

1. Оценка качества подготовки выпускника осуществляется в двух направлениях:

Оценка уровня освоения дисциплин

Оценка компетенций обучающихся, выпускников.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Уровень подготовки студентов по результатам промежуточной аттестации обучающихся по учебным дисциплинам и профессиональным модулям определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «зачтено» («зачет»), которые выставляются специалистами образовательного учреждения и указываются в сводной ведомости.

Оценка компетенций обучающихся выставляется в ведомости результатов промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям всех освоенных видов профессиональной деятельности (ВПД).

Оценка компетенций выпускников образовательной организации проводится государственной экзаменационной комиссией с учетом/на основании оценок:

-общих и профессиональных компетенций выпускников образовательного учреждения, продемонстрированных при выполнении и защите выпускных квалификационных работ; - оценивается выполнение ВКР с учетом отзыва руководителя, защита дипломной работы, рецензия. На основании этих критериев выставляется обобщенная оценка ГЭК;

- компетенций выпускников, сделанных членами государственной аттестационной комиссии, на основании содержания документов характеризующих их образовательные достижения, полученные вне рамок образовательной программы.

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником в апелляционную комиссию образовательной организации.

А) Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации,

Б) Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации; об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную

экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Приложение 1

ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

№ п/п	Тема выпускной квалификационной работы	Проф модули, отражаемые в работе
1	Организация производства и обслуживания гриль-бара на 40 мест	ПМ 02,03,05,06
2	Организация производства и обслуживания заводской столовой на 140 мест	ПМ 02,03,05,06
3	Организация производства и обслуживания этнического кафе на 30 мест	ПМ 02,03,05,06
4	Организация производства и обслуживания ресторана на 80 мест	ПМ 02,03,05,06
5	Организация производства и обслуживания спорт-бара на 30 мест.	ПМ 02,03,05,06
6	Организация производства и обслуживания кофейни на 50 мест	ПМ 02,03,05,06
7	Организация производства и обслуживания интернет-кафе на 60 мест	ПМ 02,03,05,06
8	Организация производства и обслуживания кафе-закусочной при торговом комплексе на 80 мест	ПМ 02,03,05,06

9	Организация производства и обслуживания столовой при детском саде на 200 мест	ПМ 02,03,05,06
10	Организация производства и обслуживания кафе на 50 мест	ПМ 02,03,05,06
11	Организация мероприятия по повышению эффективности производства и обслуживания кафе «Микс»	ПМ 02,03,05,06
12	Организация производства и обслуживания передвижного пункта питания быстрого обслуживания на 25 мест	ПМ 02,03,05,06
13	Организация производства и обслуживания лобби-бара при гостинице на 20 мест	ПМ 02,03,05,06
14	Организация производства и обслуживания кафе-кондитерской на 20 мест.	ПМ 02,03,05,06

Приложение 2

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВКР для студента

Сроки преддипломной практики 4 недели с _____

1. Выбор темы _____.2016
 2. Утверждение темы ВКР, назначение руководителя _____.2016г.
 3. Выполнение индивидуального задания по теме ВКР с _____
 4. Предоставление отчета по практике руководителю _____
 5. Аттестация по практике _____
 6. Подготовка ВКР 4 недели с _____
1. Утверждение задания на ВКР _____.2016г.
 2. Подбор и анализ исходной информации ____ неделя с _____.16 по _____.2016г.
 3. Подготовка и утверждение содержания (плана) ВКР _____.2016г.
 4. Работа над разделами (главами) и устранение замечаний руководителя ВКР

___ неделя с ____.____.2016 по __.____.2016 г.

5. Согласование содержания ВКР, устранение замечаний ___ неделя с _____.____.2016г. по _____.____.2016г.

6. Оформление и представление руководителю полного текста работы.

Получение отзыва руководителя ВКР. ___ неделя с _____.____.2016 по _____.____.2016г.

7. Предоставление студентом готовой дипломной работы рецензенту

В срок с _____.____.2016 по __.____.2016 г.

8. Сдача готовой дипломной работы заведующему отделением _____.____.2016г.

Руководитель ВКР _____

подпись расшифровка подписи

План принял к исполнению «___» _____ 201__ г.

подпись студента

расшифровка подписи

Ознакомление студентов группы ТОП-31з

с программой государственной итоговой аттестации по специальности
Технология продукции общественного питания , с требованиями к ВКР,
критериями оценки уровня качества подготовки выпускника

№ п/п	ФИО студента	Дата ознакомления	Подпись студента
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

Председатель ПЦК _____