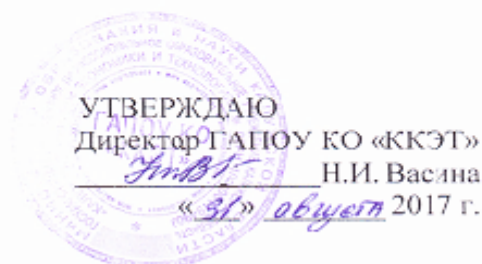


Министерство образования и науки Калужской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Калужской области «Калужский колледж экономики и технологий»

ПРИНЯТО
Решение Педагогического совета
от «31» августа 2017 г.
Протокол №1



Программа подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания

базовый уровень подготовки

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Кашуга 2017

Министерство образования и науки Калужской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Калужской области «Калужский колледж экономики и технологий»

ПРИНЯТО

Решение Педагогического совета
от «31» августа 2017 г.
Протокол №1

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ КО «ККЭТ»
_____ Н.И. Васина
«___» _____ 2017 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания

базовый уровень подготовки

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Калуга 2017

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Калужской области
«Калужский колледж питания и услуг»

Принята на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от 31 августа 2015 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ КО ККПУ
_____ Сергеев В.В.

Приказ № 234/1 от 31 августа 2015 г

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

подготовки специалистов среднего звена
Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Калужской области
«Калужский колледж питания и услуг»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовой подготовки)

Квалификация – техник -технолог

Калуга, 2015

Образовательная программа Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Калужской области «Калужский колледж питания и услуг» по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Вкусный мир», кафе «Фиолет» г. Калуга, ул.Плеханова, 61

Директор Волченская А.С. _____

Разработчики:

Щеголева В.С., заместитель директора по учебно-методической работе ГАОУ СПО ККПУ

Дерюгина Н.И., методист ГАОУ СПО ККПУ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы
- 1.2. Общая характеристика ОП СПО
 - 1.2.1. Нормативные сроки освоения ОП СПО
 - 1.2.2. Требования к поступающим на специальность
 - 1.2.3. Перечень профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКО16-94)

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОП СПО

- 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников
- 2.3. Требования к результатам освоения ОП СПО
 - 2.3.1. Общие компетенции
 - 2.3.2. Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП.

- 3.1. Рабочий учебный план.
- 3.2. Календарный учебный график.
- 3.3. Аннотации программ дисциплин.
- 3.4. Аннотации программ профессионального цикла и практик.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

- 4.1. Оценка качества освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
- 4.2. Государственная итоговая аттестация выпускников.

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП

- 5.1. Кадровое обеспечение
- 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
- 5.3. Материально-техническое обеспечение

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Образовательная программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, реализуется колледжем по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

Образовательная программа (далее - ОП) представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г.

ОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя следующие документы: рабочий учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной (по профилю специальности) практики, производственной (преддипломной) практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качество подготовки обучающихся.

ОП ежегодно обновляется в части состава дисциплин и профессиональных модулей, установленных учебным планом и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной (по профилю специальности) практики, производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках ФГОС.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы

Образовательная программа СПО - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

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

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (№ 273 от 29 декабря 2012 года);
- Устав образовательного учреждения.
- Лицензия на право образовательной деятельности с приложением перечня специальностей, уровней подготовки и переподготовки № 202 от 12 апреля 2012 года;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации (рег.номер N 33234 от 23 июля 2014 г.);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14 июня 2013 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 июня 2014 г № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 355" (Зарегистрировано в Минюсте России 08.07.2014 N 33008);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Зарегистрировано в Минюсте России 7 июня 2012 г. N 24480);

-Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего

образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259);

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования (№12-696 от 20.10.2010 г. от 20 сентября 2011 г.).

1.2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП СПО

1.2.1. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:

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

1.2.2. Требования к поступающим на специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования.

Зачисление в колледж проводится на общедоступной основе.

1.2.3. Перечень профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКО16-94)

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
11176	Бармен
12901	Кондитер
16675	Повар

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОП СПО

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в т.ч. высокой степени готовности;

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

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Требования к результатам освоения ОП СПО.

В результате освоения образовательной программы техник-технолог должен обладать следующими общими (ОК):

2.3.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.3.2. Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВПД 7	Выполнение работ по профессии рабочего (повар, кондитер).
ДПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов
ДПК 2	Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород
ДПК 3	Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.
ДПК 4	Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в том числе, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).
ДПК 5	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
ДПК 6	Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.
ДПК 7	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.
ДПК 8	Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.
ДПК 9	Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.
ДПК 10	Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП

3.1. Учебный план

Учебный план носит компетентностно - ориентированный характер и определяет следующие характеристики ОП по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, а также по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной практики, практики по профилю специальности);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Начало учебных занятий 1 сентября. Продолжительность занятий 45 минут, группировка парами. Учебный план в бумажном формате представлен.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОП специальности: теоретическое обучение, практики, промежуточная и государственная (итоговая) аттестация, каникулы.

Календарный учебный график приведен в структуре компетентностно-ориентированного учебного плана.

На основании данной формы учреждением профессионального образования разрабатывается календарный учебный график для каждого курса обучения

*** Регламент по организации периодического обновления ППССЗ в целом и составляющих ее документов.**

ППССЗ ежегодно обновляется в части состава дисциплин и профессиональных модулей, установленных учебным планом и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках ФГОС.

Изменения фиксируются в «Листе изменений и дополнений, внесенных в учебный план и рабочие программы»

**Лист изменений и дополнений, внесенных в учебный план
и образовательную программу по специальности 19.02.10**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением	
БЫЛО	СТАЛО
<p>Дисциплина «Русский язык и литература» в УП</p> <p>Основание: Рекомендации экспертного совета по среднему профессиональному образованию при Министерстве образования и науки Калужской области. Протокол № 4 от 27.02.2017 г. Подпись лица внесшего изменения _____ С.В. Кулешова</p>	<p align="center">Изменено</p> <p>В соответствии с примерными программами ФИРО общеобразовательной подготовки дисциплина «Русский язык и литература» разделена на две дисциплины «Литература» и «Русский язык», соответствующие изменения вносятся в КТП с 2017-2018 учебного года</p>
<p>Дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» в УП</p> <p>Основание: Разъяснения по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин. Информационно-методическое письмо ФГАУ «ФИРО» Подпись лица внесшего изменения _____ С.В. Кулешова</p>	<p>Изменилось наименование учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия», на – «Математика».</p>
<p>С 2017-2018 учебного года введена общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия», которая входит в состав общих обязательных для освоения общеобразовательных учебных дисциплин по всем профилям профессионального образования изучается на базовом уровне в объеме 36 часов (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506). Часы на изучение этой учебной дисциплины выделены за счет перераспределения часов, которые ранее были предусмотрены на изучение учебной дисциплины «Физика».</p> <p>Основание: (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506). Информационно-методическое письмо ФГАУ «ФИРО»</p> <p>Подпись лица внесшего изменения _____</p>	

**Диск изменений и дополнений, внесенных в учебный план
и образовательную программу по специальности 19.02.10**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением	
БЫЛО	СТАЛО
<p>Дисциплина «Русский язык и литература» в УП</p> <p>Основание: Рекомендация экспертного совета по среднему профессиональному образованию при Министерстве образования и науки Калужской области.</p> <p>Приказ № 4 от 27.07.2017 г.</p> <p>Подпись для внесения изменения _____ С.В. Кулепова</p>	<p align="center">Изменило</p> <p>В соответствии с примерными программами ФИРО общеобразовательной подготовки дисциплина «Русский язык и литература» разделена на две дисциплины «Литература» и «Русский язык», соответствующие изменению влосмля в КИП с 2017-2018 учебного года</p>
<p>Дисциплина «Математика: алгебра и начала анализа и геометрия» в УП</p> <p>Основание: Разъяснения по формированию общеобразовательного блока основной профессиональной образовательной программы СПО на базе среднего общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программы методического сопровождения изучения общеобразовательных дисциплин. Информационно-методическое письмо ФГАУ «ФИРО»</p> <p>Подпись для внесения изменения _____ С.В. Кулепова</p>	<p>Изменилось наименование учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» на «Математика».</p>
<p>С 2017-2018 учебного года введена общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия», которая входит в состав общих обязательных для освоения общеобразовательных учебных дисциплин по всем профилям профессионального образования и изучается на базовом уровне в объеме 36 часов (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506). Часы на изучение этой учебной дисциплины выделены за счет перераспределения часов, которые ранее были предусмотрены на изучение учебной дисциплины «Физика».</p> <p>Основание (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506). Информационно-методическое письмо ФГАУ «ФИРО»</p> <p>Подпись для внесения изменения _____ С.В. Кулепова</p>	

3.3. Аннотации программ дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, преддипломной практики составляют содержательную основу ОП. Принципиальной особенностью рабочих программ в составе образовательной программы, реализующей ФГОС СПО, является их компетентностная ориентация.

В рабочих программах сформулированы конечные результаты обучения в органичной связи с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями.

Рабочие программы утверждены в установленном порядке, прикреплены к рабочему учебному плану, доступны преподавателям и студентам.

Перечень рабочих программ дисциплин приведен в следующей таблице:

Блок / компонент	Наименование дисциплины	Содержание дисциплины	Трудоёмкость (часы)	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины
О.00 Общеобразовательный учебный цикл			1404	
ОУДб.00 Общеобразовательные учебные дисциплины базовые			1087	
ОУДб.01	Русский язык и литература	<p>Программа учебной дисциплины предназначена для изучения русского языка и литературы в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования.</p> <p>Целью изучения учебной дисциплины является:</p> <ul style="list-style-type: none"> -освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения; -овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения; -применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности. <p>Задачи изучения учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приобщение к богатству художественной литературы, воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире, формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры; -развитие представления о специфике литературы в ряду других искусств; понимания авторской позиции, культуры читательского восприятия художественного текста, читательских интересов, художественного вкуса, устной и письменной речи студентов; -основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; -совершенствование умений анализа литературных произведений как художественного целого; -совершенствование речевой деятельности студентов, умений и навыков владения литературным языком, его изобразительно-выразительными средствами. 	195	ОК 1-9

	<p>Требования к предметным результатам освоения базового курса русского языка и литературы должны отражать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сформированность понятий о нормах русского, родного (нерусского) литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; 2) владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; 3) владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; 4) владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; 5) знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой; 6) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского, родного (нерусского) языка; 7) сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; 8) способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; 9) владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; 10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; -анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; -проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; -извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации; -применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; -соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; -соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения. -воспроизводить содержание литературных произведений; -анализировать художественные произведения, используя сведения по истории теории литературы; -характеризовать сцены и эпизоды, объяснять их связь с проблематикой; -соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой, с литературным направлением эпохи; -определять род и жанр произведений; 	
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -выявлять авторскую позицию; -выразительно читать; -аргументировать свое отношение к прочитанному; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -связь языка и истории; культуры русского и других народов; -смысл понятий: речевая ситуация и её компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; -основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; -орфоэпические, лексические, грамматические и пунктуационные нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения. - образную природу словесного искусства; - содержание изученных литературных произведений; - основные факты жизни и творчества писателей-классиков 19-20 веков; -основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений; -основные теоретико-литературные понятия; 		
ОУДб.02	Иностранный язык	<p>Программа учебной дисциплины предназначена для изучения иностранного языка в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования.</p> <p>Программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной): - речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение; - языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях; - социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка; - компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации; - учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания; <p>Требования к предметным результатам освоения базового курса иностранного языка должны отражать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; 2) владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре 	117	ОК 1-9

		<p>родной страны и страны/стран изучаемого языка;</p> <p>3) достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</p> <p>4) сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и с соответствующими ситуациями общения; в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны изучаемого языка; - языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета и обслуживающие ситуации общения в рамках новых тем; в том числе профильно-ориентированных; - новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средств и способов выражения модальности, условия, предложения, причины, следствия, побуждения к действию; - лингвострановедческую и страноведческую информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения с учетом выбранного профиля. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства; - рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения; - создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации; - понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения; - читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи; - описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера; - заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка. 		
ОУДб.03	Математика: алгебра и начала математического анализа,		156	

	геометрия			
ОУДб.04	История	<p>Программа учебной дисциплины предназначена для изучения истории в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования.</p> <p>Программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин; - развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами; - освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе; - овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации; - формирование исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности. <p>Требования к предметным результатам освоения базового курса истории должны отражать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; 2) владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; 3) сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; 4) владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; 5) сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории; - периодизацию всемирной и отечественной истории; - современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории; - историческую обусловленность современных общественных процессов; - особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить поиск исторической информации в источниках разного типа; - критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, 	117	ОК 1-9

		<p>время, обстоятельства и цели его создания);</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); - различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения; - устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; - участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения; - представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии. 		
ОУДб.05	Физическая культура	-	117	ОК 1-9
ОУДб.06	ОБЖ	-	73	ОК 1-9
ОУДб.07	Физика		100	
ОУДб.08	Обществознание (включая экономику и право)	-	110	ОК 1-9
ОУДб.09	География		68	ОК 1-9
ОУДб.10	Экология		34	ОК 1-9
ОУДп.00	Общеобразовательные учебные дисциплины профильные		278	
ОДп.01	Информатика		100	ОК 1-9
ОДп.02	Химия		105	ОК 1-9
ОДп.03	Биология		73	ОК 1-9
УД .00	Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией		39	ОК 1-9
УД .01	Краеведение			
УД .02	Русский язык	Программа учебной дисциплины предназначена для изучения русского языка в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования. Программа ориентирована на достижение целей и задач:		

		<p>-воспитание, формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;</p> <p>-дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.</p> <p>-освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;</p> <p>-овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;</p> <p>-применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры; орфографической и пунктуационной грамотности.</p> <p>Требования к предметным результатам освоения дополнительной учебной дисциплины «Краеведение» должны отражать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению; 2) овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности; 3) развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции; 4) обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования; 5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся 		
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			422	
ОГСЭ.01	Основы философии	<p>Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС</p> <p>Программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <p>В результате изучения обучающийся должен уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; <p>В результате изучения обучающийся должен знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии - сущность процесса познания 	50	ОК 1-9

		<ul style="list-style-type: none"> - основы научной, философской и религиозной картин мира; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и достижений науки, техники и технологий. 		
ОГСЭ.02	История	<p>Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС</p> <p>Программа ориентирована на достижение следующей цели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX - начала XXI вв. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения 	48	ОК 1-9
ОГСЭ.03	Иностранный язык	<p>Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.</p> <p>Программа ориентирована на достижение следующей цели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной) <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. 	162	ОК 1-9
ОГСЭ.04	Физическая культура	<p>Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.</p> <p>Программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимизация физического развития студента, 	162	ОК 2 ОК 3 ОК 6

		<p>- всестороннее совершенствование свойственных каждому физических качеств и связанных с ними способностей в единстве с воспитанием духовных и нравственных качеств, характеризующих общественно активную личность.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. - основы здорового образа жизни 		
ЕН. 00 Математический и общий естественнонаучный цикл			206	
ЕН.01	Математика	<p>Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.</p> <p>Программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <p>приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в области высшей математики.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; - применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; - основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; - основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. 	64	<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.3</p> <p>ПК 2.1 - 2.3</p> <p>ПК 3.1 – 3.4</p> <p>ПК 4.1 – 4.4</p> <p>ПК 5.1 – 5.2</p> <p>ПК 6.1 - 6.5</p>
ЕН.02	Экологические основы природопользования	<p>Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.</p> <p>Программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>знать:</p> <p>принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; - об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; - принципы и методы рационального природопользования; - методы экологического регулирования; - принципы размещения производств различного типа; 	30	<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.3</p> <p>ПК 2.1 - 2.3</p> <p>ПК 3.1 – 3.4</p> <p>ПК 4.1 – 4.4</p> <p>ПК 5.1 – 5.2</p> <p>ПК 6.1 - 6.5</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - основные группы отходов, их источники и масштабы образования; - понятие и принципы мониторинга окружающей среды; - правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; - принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; - природоресурсный потенциал Российской Федерации; - охраняемые природные территории 		
ЕН.03	Химия	<p>Программа учебной дисциплины предназначена для изучения физики в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования. Программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоение теоретических знаний в области органической, аналитической, физической и коллоидной химии - для приобретения базисных знаний, обеспечивающих возможность обоснованного подбора сырья и технологий производства продукции общественного питания, - формирование умений их применять в практических условиях. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	112	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1 – 5.2</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 		
--	--	---	--	--

3.4. Аннотации программ профессионального цикла и практик.

Блок / Компонент	Наименование дисциплины	Содержание дисциплины	Трудоемкость (часы)	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины
П.00	Профессиональный цикл		2288	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		860	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС</p> <p>Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области микробиологии, санитарии и гигиены, приобретение умений применять эти знания при производстве продукции и оказание услуг общественного питания.</p> <p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; 	48	<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.3</p> <p>ПК 2.1 - 2.3</p> <p>ПК 3.1 – 3.4</p> <p>ПК 4.1 – 4.4</p> <p>ПК 5.1 – 5.2</p> <p>ПК 6.1 - 6.5</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - схему микробиологического контроля; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств <p>Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося -72 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -48 час; самостоятельной работы обучающегося - 24 часов</p>		
ОП.02	Физиология питания	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС</p> <p>Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области физиологии питания, приобретение умений применять эти знания при разработке меню.</p> <p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей. <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося -48 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 час; самостоятельной работы обучающегося - 16 часов</p>	32	<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.3</p> <p>ПК 2.1 - 2.3</p> <p>ПК 3.1 – 3.4</p> <p>ПК 4.1 – 4.4</p> <p>ПК 5.1 – 5.2</p> <p>ПК 6.1 - 6.5</p>
ОП.03	Организация хранения и	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС</p>	96	<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.3</p>

	контроль запасов и сырья	<p>Целью изучения учебной дисциплины является приобретение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретение умений их применять в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.</p> <p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним; - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - правила оценки состояния запасов на производстве; - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов <p>Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося -144 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 96час; самостоятельной работы обучающегося - 48 часов</p>		ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1 – 5.2 ПК 6.1 - 6.5
ОП.04	Информационные технологии	Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС	60	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3

	в профессиональной деятельности	<p>Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области автоматизированного сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи информации в профессиональных ориентированных информационных системах, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых умений.</p> <p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>должен знать:</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося -90 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 час; самостоятельной работы обучающегося - 30 часов</p>		ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1 – 5.2 ПК 6.1 - 6.5
ОП.05	Метрология и стандартизация	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС</p> <p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; 	42	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1 – 5.2 ПК 6.1 - 6.5

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося -63 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42час; самостоятельной работы обучающегося - 21часов;</p>		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС</p> <p>Целью изучения учебной дисциплины является</p> <p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен уметь:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; <ul style="list-style-type: none"> - механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров <p>Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося -63 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 21 час; самостоятельной работы обучающегося - 42 часа</p>	42	<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.3</p> <p>ПК 2.1 - 2.3</p> <p>ПК 3.1 – 3.4</p> <p>ПК 4.1 – 4.4</p> <p>ПК 5.1 – 5.2</p> <p>ПК 6.1 - 6.5</p>

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС</p> <p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; <p>должен знать:</p> <p>теории;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы рыночной экономики; - современное состояние и перспективы развития отрасли; - роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги); - механизмы формирования заработной платы; - формы оплаты труда; - стили управления, виды коммуникации; - принципы делового общения в коллективе; - управленческий цикл; - особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации <p>Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 210 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 140 час; самостоятельной работы обучающегося - 70 часов</p>	140	<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.3</p> <p>ПК 2.1 - 2.3</p> <p>ПК 3.1 – 3.4</p> <p>ПК 4.1 – 4.4</p> <p>ПК 5.1 – 5.2</p> <p>ПК 6.1 - 6.5</p>
ОП.08	Охрана труда	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС</p> <p>Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области охраны труда, формирования методов и путей обеспечения безопасных условий труда на производстве, эксплуатации технологического оборудования, приобретение умений применять эти знания, а также формирования необходимых компетенций.</p> <p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	32	<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.3</p> <p>ПК 2.1 - 2.3</p> <p>ПК 3.1 – 3.4</p> <p>ПК 4.1 – 4.4</p> <p>ПК 5.1 – 5.2</p> <p>ПК 6.1 - 6.5</p>

		<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. <p>Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 час; самостоятельной работы обучающегося - 16 часов</p>		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС</p> <p>Цель дисциплины - вооружить будущих выпускников теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; - прогнозирование развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций; - принятие решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействия; - выполнение конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых сил РФ; - своевременного оказания доврачебной медицинской помощи. <p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся</p>	71	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1 – 5.2 ПК 6.1 - 6.5</p>

		<p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим; <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим <p>Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 106 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 71 час; самостоятельной работы обучающегося - 35 часов</p>		
ОП.10	Техническое оснащение	Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС	112	

	<p>предприятий общественного питания</p>	<p>Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области технического оснащения предприятий общественного питания, приобретения умений эксплуатации оборудования и формирования необходимых компетенций.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; - оценивать эффективность его использования; - эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - новейшие достижения научно-технического прогресса в сфере общественного питания; - нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования; - классификацию; виды; назначение; устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования; - конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования. <p>Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 168 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 112 час; самостоятельной работы обучающегося - 56 часов</p>		
<p>ОП.11</p>	<p>Организация производства</p>	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС</p> <p>Целью изучения учебной дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности организаций общественного питания, а также формирование необходимых компетенций.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - составлять и заключать договора на поставку товаров; - осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения: - разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; - рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; - обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; - проводить бракераж готовой продукции. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их производственной деятельности; - структуру предприятий; 	<p>97</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> - нормативную базу деятельности; - организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; - структуру производства, элементы производственного и технологического процессов; - оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции; - работу основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала. <p>Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося -146 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 97 час; самостоятельной работы обучающегося - 49 часов</p>		
ОП.12	Организация обслуживания	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС</p> <p>Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области организации обслуживания, приобретение умений применять их в условиях, моделирующих профессиональную деятельность в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов, а также формирование необходимых технику технологическим компетенций</p> <p>Задачи освоения учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – усвоение основных понятий в области организации обслуживания; – изучение классификации услуг общественного питания и требования к ним; – рассмотрение форм и методов и средств обслуживания в предприятиях общественного питания – приобретение умений обслуживать посетителей; <p>В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать обслуживание и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания. <p>В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Основные понятия в области организации обслуживания. – Классификацию услуг общественного питания, и общие требования к ним, методы, формы и средства обслуживания. – Виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья, правило составления и оформления меню, карт вин и коктейлей. – Характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания. – Общие правила сервировки и оформления стола, особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов. – Порядок предоставления различных услуг – Организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях, требования к обслуживающему персоналу. <p>Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося -84 часа, включая:</p>	56	

		обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 56 час; самостоятельной работы обучающегося - 28 часов		
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области теории бухгалтерского учёта, приобретение умений применять данные бухгалтерского учёта и отчётности в профессиональной деятельности и формирование необходимых компетенций. В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - использовать данные бухгалтерского учёта и отчётности в профессиональной деятельности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - основы бухгалтерского учёта, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчётность; - особенности ценообразования в общественном питании; - порядок проведения и оформления инвентаризации. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося -48 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 час; самостоятельной работы обучающегося - 16 часов	32	
Блок / Компонент	Наименование ПМ	Содержание профессиональных модулей (ПМ)	Трудоемкость (часы)	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения ПМ
ПМ.00	Профессиональные модули		1428 (2436)*	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС. Целью изучения профессионального модуля является усвоение теоретических знаний в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций. Задачи: • усвоение основных понятий в заявленной области; • изучение ассортимента полуфабрикатов; • рассмотрение организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; • овладение умениями приготовления полуфабрикатов; • проводить органолептическую оценку полуфабрикатов. С целью овладения видом профессиональной деятельности (ВПД 1) и соответствующими	91 (163)*	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3

	<p>профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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; <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, 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 <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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;		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде <p>Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего -208 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося -136 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 91 час; самостоятельной работы обучающегося - 45 часов; учебной и производственной практики -72 часов</p>		
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
	<p>Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.</p> <p>Целью изучения профессионального модуля является усвоение теоретических знаний в области приготовления сложной холодной кулинарной продукции, приобретение умений и навыков её изготовления и организации производственных процессов, а также формирование необходимых компетенций.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> -усвоение основных понятий; -овладение знаниями ассортимента, производственных процессов и оценки качества сложной холодной кулинарной продукции; -рассмотрение производственных процессов приготовления и их влияния на качество указанных видов продукции; -формирование умений и навыков по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции <p>С целью овладения видом профессиональной деятельности (ВПД 2) и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	187 (295)*	ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3

	<ul style="list-style-type: none"> - декорирования блюд сложными холодными соусами; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; - правила соусной композиции сложных холодных соусов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; 		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего – 389 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося 281 час, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 187 часов; самостоятельной работы обучающегося 94 часа; учебной и производственной практики -108 часов</p>		
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
	<p>Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.</p> <p>Целью изучения профессионального модуля является усвоение теоретических знаний по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции, приобретение умений использовать эти знания в практических условиях и формирование необходимых компетенций.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоение основных понятий; изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; - рассмотрение технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - формирование умений и навыков приготовления сложной кулинарной продукции; - демонстрация способности готовить указанные блюда. <p>С целью овладения видом профессиональной деятельности (ВПД 3) и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 	290 (434)*	ОК 1 - 9 ПК 3.1 – 3.4

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции <p>Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего - 579 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 435 часов, включая:</p>		
--	--	--	--

		обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 290 часов; самостоятельной работы обучающегося - 145 часов; учебной и производственной практики – 144 часа		
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
		<p>Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.</p> <p>Целью изучения профессионального модуля является освоение теоретических знаний в области организации и производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приобретения умений их приготовления, а также формирования необходимых компетенций.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоение основных понятий в указанной области; - изучение технологических процессов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и приобретение соответствующих умений; - формирование умений работать с нормативно-технической и технологической документацией; - разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных и сложных кондитерских изделий; - овладение умениями проводить контроль качества продукции. <p>С целью овладения видом профессиональной деятельности (ВПД 4) и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	244 (352)*	ОК 1 - 9 ПК 4.1 – 4.4

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся <u>должен знать</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов <p>Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:</p>		
--	--	--	--

		<p>всего – 474 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося — 366 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 244 часа; самостоятельной работы обучающегося - 122 часа; учебной и производственной практики -108 часов</p>		
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				
		<p>Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС. Целью овладения является формирование умений и навыков приготовления продукции общественного питания массового спроса. Задачи: - закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья; - овладение умениями приготовления и оформления обеденных блюд, холодных закусок, основных мучных изделий и диетических блюд. С целью овладения видом профессиональной деятельности (ВПД 5) 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; В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь: - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию; В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен 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;</p>	100 (172)*	ОК 1 - 10 ПК 5.1 – 5.2

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего -222 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося -150 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 100 часов; самостоятельной работы обучающегося - 50 часов; учебной и производственной практики -72 часа</p>		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения			
		<p>Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.</p> <p>Целью овладения является формирование умений и навыков приготовления продукции общественного питания массового спроса.</p> <p>Задачи:</p>	164 (200)*	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5

	<ul style="list-style-type: none"> - закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья; - овладение умениями приготовления и оформления обеденных блюд, холодных закусок, основных мучных изделий и диетических блюд. <p>С целью овладения видом профессиональной деятельности (ВПД 6) и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений; <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей <p>Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего -282 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося -246 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 164 часа; самостоятельной работы обучающегося - 82 часа; производственной практики - 36 часов.</p>		
ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким).			

	<p>Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.</p> <p>Целью овладения является формирование умений и навыков приготовления продукции общественного питания массового спроса.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья; - овладение умениями приготовления и оформления обеденных блюд, холодных закусок, основных мучных изделий и диетических блюд. <p><u>Вариативная часть</u></p> <p>С целью овладения видом профессиональной деятельности (ВПД 7) и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; • приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; • подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; • приготовления супов и соусов массового спроса; • приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; • подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса; • приготовления основных сладких блюд и напитков; • приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба. <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты; - органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; - органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям; - выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, 	352 (820)*	
--	---	---------------	--

	<p>бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий; - оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса. <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ; - виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба; - температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба; - правила проведения бракеража готовой продукции; - способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитком, изделий; - температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <p>Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего -996 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося 528 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 352 часа; самостоятельной работы обучающегося 176 часов; учебной и производственной практики -468 часов</p>		
ПДП.00	ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)	144/4 недели	
	<p>Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.</p> <p>Программа ориентирована на достижение следующих целей: углубление первоначального практического</p>		

	<p>опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.</p> <p>В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>ДПК 1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов. Плодов/</p> <p>ДПК 2 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород</p> <p>ДПК 3 Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.</p> <p>ДПК 4 Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в том числе, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).</p>		
--	--	--	--

	<p>ДПК 5 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p> <p>ДПК 6 Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.</p> <p>ДПК 7 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.</p> <p>ДПК 8 Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.</p> <p>ДПК 9 Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.</p> <p>ДПК 10 Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.</p> <p>В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - декорирования блюд сложными соусами; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; 		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - контроля качества и безопасности готовой продукции; - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции; - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений; - обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; - приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; - подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - приготовления супов и соусов массового спроса; - приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; - подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса; - приготовления основных сладких блюд и напитков; - приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба. <p>4. Аттестация по итогам преддипломной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами с мест практики, заверенных работодателем.</p>		
--	---	--	--

*В скобках указаны часы вместе с учебной и производственной практикой

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Оценка качества освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения ОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Организация текущего контроля

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов, общих и профессиональных компетенций, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний отражены в соответствующих рабочих программах.

Составными элементами текущего контроля являются входной, оперативный и рубежный контроли.

Входной контроль проводится в начале изучения дисциплины, междисциплинарного курса (далее – МДК) с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения на основе контроля знаний обучающихся.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК), профессиональных модулей (ПМ), общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК), а также стимулирования учебной работы обучающихся, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации.

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению изучения учебной дисциплины, ее раздела, междисциплинарного курса, темы МДК, учебной практики, практики по профилю специальности и проводится с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала.

Сроки и формы проведения рубежного контроля определяются преподавателем.

Организация промежуточного контроля

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и ее корректировку и проводится с целью определения

- соответствия уровня и качества подготовки специалиста ФГОС СПО,
- полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине или ряду дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК);
- сформированности профессиональных компетенций, умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач, выполнении лабораторных работ;
- сформированности общих компетенций.

Промежуточная аттестация для всех учебных дисциплин, профессиональных модулей по результатам их освоения проводится в обязательном порядке в форме дифференцированного зачета, экзамена, экзамена (квалификационного).

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов *не превышает 8 экзаменов* в учебном году, количество *зачетов - не больше 10*. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

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

- оценка уровня освоения дисциплин и междисциплинарных курсов;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

4.2. Государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации – установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие рабочий учебный план.

ГИА включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР). Для проведения ГИА разработана программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре ВКР, а также к процедуре ее защиты.

Темы выпускных квалификационных работ разработаны преподавателями совместно со специалистами организаций и учреждений (*работодателями*). Темы ВКР взаимосвязаны с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной (итоговой) аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОП обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин (модулей) и постоянно расширяющие профессиональные компетенции путем включения в исследовательскую деятельность колледжа.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей. Мастера производственного обучения имеют высшую и первую квалификационную категорию.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, и мастера производственного обучения проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года на предприятиях общественного питания г. Калуги и Калужской области, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС.

Реализация ОП специальности обеспечена доступом каждого обучающегося к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу.

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

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

Каждый обучающийся обеспечен доступом к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

При проведении лекционных занятий используется мультимедиа комплексы, преподавателями используются и разрабатываются электронные учебники и учебные пособия.

Наличие читального зала и его использование.

5.3. Материально-техническое обеспечение

В целях реализации ОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания колледж располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий (лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики), предусмотренных рабочим учебным планом и на 100% позволяет реализовать требования ФГОС. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса по специальности соответствует требованиям ФГОС. Для реализации ОП используются учебные кабинеты, специализированные лаборатории. Компьютеризация обеспечивается двумя компьютерными классами, объединенными в локальную сеть и оснащенными обучающими и информационными программами. Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Реализация ОП осуществляется колледжем на государственном языке Российской Федерации.

Помещения, предназначенные для изучения дисциплин и профессиональных модулей, оснащены современным оборудованием и техническими средствами.

