

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Саратовский политехнический колледж»
(ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж»)

СОГЛАСОВАНО:

Работодатель:
Компания «Шеф-повар»
ИП Никитина Ирина Владимировна
Директор

И.В.Никитина
« 30 » 20 18 года



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО
«Саратовский политехнический
колледж»

И.И.Муравцов
« 30 » 20 18 г.



Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА
(ППССЗ)**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация выпускника: техник-технолог
Вид подготовки: базовая подготовка
Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

2018 год

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Саратовский политехнический колледж»
(ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж»)

Согласовано
директор ГАПОУ СО «Саратовский
политехнический колледж»

И.И. Муравцов
« 28 » августа 20 17 г



Согласовано
директор И.И. Муравцов
И.И. Муравцов
И.И. Муравцов
« 28 » августа 20 17 г



Уровень профессионального образования
Основная образовательная программа среднего профессионального образования

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА
(ШССЗ)**

19.02.10 «Технология производства общественного питания»

Квалификация выпускника: техник-технолог

Вид подготовки: базовая подготовка

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

2017 год

Согласовано

директор ГАПОУ СО «Саратовский
политехнический колледж»

И.И. Муравцов

« 18 » 08 20 16 г



Согласовано

директор И.В. Искрякова И.

Искрякова И.В.

Искрякова

« 18 » 08 20 16 г



УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Форма обучения - очная

Квалификации выпускника: техник-технолог;

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения		
1.1.	Программа подготовки специалистов среднего звена	
1.2.	Нормативные документы для разработки ППССЗ	
1.3.	Общая характеристика ППССЗ	
	1.3.1 Цель ППССЗ	
	1.3.2 Нормативный срок освоения программы	
	1.3.3 Трудоемкость ППССЗ	
	1.3.4 Требования к абитуриенту	
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена		
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции	
2.3.	Результаты освоения ППССЗ	
2.4.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и профессиональным модулям	
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.		
3.1	Учебный план	
3.2	Календарный учебный график	
3.3	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик	
4. Ресурсное обеспечение ППССЗ специальности среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»		
4.1.	Кадровое обеспечение	
4.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	
4.3	Материально-техническое обеспечение учебного процесса	
5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена		
5.1	Контроль и оценка достижений обучающихся	
5.2	Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	
5.3.	Организация государственной итоговой аттестации выпускников	
	ПРИЛОЖЕНИЯ - матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и профессиональным модулям, - учебный план, - календарный учебный график, - рабочие программы учебных дисциплин, - рабочие программы профессиональных модулей, - рабочие программы производственной практики (преддипломной), - программа государственной итоговой аттестации, - фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, про-	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена среднего (ППССЗ) профессионального образования реализуется в ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по программе базовой подготовки.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ППССЗ СПО.

ППССЗ включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, модулей, а также программы учебной и производственной практик (по профилю специальности и преддипломная), контрольно-оценочные средства и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

ППССЗ может пересматриваться и обновляться в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной, производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледж.

1.2. Правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»- комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности «Технология продукции общественного питания».

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован с учетом технического профиля получаемого профессионального образования, Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего общего образования», письма Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06 – 259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»

-нормативно-методические документы Минобрнауки России:

1. Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

4. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

5. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)

Локальные нормативные акты

1. Положение об учебно-методическом комплексе учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательных программ среднего профессионального образования.
2. Положение о рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.
3. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов.
4. Положение о практике студентов.

1.3. Общая характеристика ППССЗ

1.3.1 Цель ППССЗ

Целью ППССЗ является развитие у обучающихся личностных качеств, формирование ОК и ПК в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. №384, а также обеспечение высокого уровня подготовки конкурентоспособного и компетентного специалиста, отвечающего требованиям кадрового рынка с учетом достижений отечественной и западной системы СПО.

1.3.2 Нормативный срок освоения программы

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
основное общее образование		3 года 10 месяцев

1.3.3 Трудоемкость ППССЗ

Срок получения СПО по ППССЗ СПО специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» 199 недель, в том числе:

Таблица 2

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			По профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39 недель	-	-	-	2 недели	-	11 недель	52 недели
II курс	28 недель	6 недель	5 недель	-	2 недели	-	11 недель	52 недели
III курс	35 недель	3 недели	3 недели	-	1 неделя	-	10 недель	52 недели
IV курс	18 недель	5 недель	6 недель	4 недели	2 недели	6 недель	2 недели	43 недели
Всего	120 недель	14 недель	14 недель	4 недели	7 недель	6 недель	34 недели	199 недель

1.3.4 Требования к абитуриенту

- Требования регламентируются Правилами приёма на программы СПО, реализуемые в ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж».
- возраст от 15 лет;
- образовательный уровень – основное общее образование;
- лица, поступающие на обучение, должны представить документ государственного образца об основном общем образовании;
- состояние здоровья - медицинское освидетельствование с учетом психофизических и медицинских противопоказаний, обусловленных спецификой профессии.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Код	Наименование
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции..
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и производить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных

	кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7.	Выполнение работ по профессии «Повар»
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, готовить простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей
ПК 7.2	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить каши и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 7.3	Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соуса и соусные полуфабрикаты
ПК 7.4.	Производить обработку рыбы с костным скелетом, готовить полуфабрикаты и готовые блюда из котлетной массы
ПК 7.5	Производить подготовку крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, субпродуктов и домашней птицы, готовить котлетную массу и натуральную рубку из мяса и птицы, полуфабрикаты и готовые блюда из нее
ПК 7.6	Порционирование, раздача блюд массового спроса

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование результата обучения
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. Результаты освоения ППСЗ

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01 Основы философии

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

основные категории и понятия философии;

роль философии в жизни человека и общества;

основы философского учения о бытии;

сущность процесса познания;

основы научной, философской и религиозной картин мира;

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

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

ОГСЭ.02 История

уметь:

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

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

знать:

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

сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI 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

ОГСЭ.03 Иностранный язык

уметь:

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

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

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

ОГСЭ.04 Физическая культура

уметь:

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

знать:

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

основы здорового образа жизни

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать языковые единицы в соответствии с современными нормами литературного языка;
- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности;
- обнаруживать и устранять ошибки и недочеты на всех уровнях структуры языка;
- пользоваться словарями русского языка, продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные составляющие языка, устной и письменной речи, нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи, культуру речи;
- понятие о нормах русского литературного языка;
- основные фонетические единицы и средства языковой выразительности;
- орфоэпические нормы, основные принципы русской орфографии;
- лексические нормы; использование изобразительно- выразительных средств;
- морфологические нормы, грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке;
- основные единицы синтаксиса; русскую пунктуацию;
- функциональные стили современного русского языка, взаимодействие функциональных стилей;
- структуру текста, смысловую и композиционную целостность текста;
- функционально- смысловые типы текстов;
- специфику использования элементов различных языковых уровней в научной речи;
- жанровую дифференциацию и отбор языковых средств в публицистическом стиле, особенности устной публичной речи.
- сфера функционирования публицистического стиля, жанровое разнообразие;
- языковые формулы официальных документов;
- приемы унификации языка служебных документов;
- правила оформления документов;

- основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.

ЕН.00 Математический и общий естественно-научный цикл

ЕН.01 Математика

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

знать:

значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;

основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

ЕН.02 Экологические основы природопользования

уметь:

анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

знать:

принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

принципы и методы рационального природопользования;

методы экологического регулирования;

принципы размещения производств различного типа;

основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
природоресурсный потенциал Российской Федерации;
охраняемые природные территории

ЕН.03 Химия

уметь:

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

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

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

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

использовать лабораторную посуду и оборудование;

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

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

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

знать:

основные понятия и законы химии;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

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

окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

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

тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

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

свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

основы аналитической химии;

основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

методы и технику выполнения химических анализов;

приемы безопасной работы в химической лаборатории

П.00 Профессиональный цикл

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

ОП 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

уметь:

использовать лабораторное оборудование;

определять основные группы микроорганизмов;

проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

основные понятия и термины микробиологии;

классификацию микроорганизмов;

морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

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

методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

схему микробиологического контроля;

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

правила личной гигиены работников пищевых производств

ОП 02 Физиология питания

уметь:

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

знать:

роль пищи для организма человека;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии;

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

понятие рациона питания;

суточную норму потребности человека в питательных веществах;

нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

методики составления рационов питания

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов сырья

уметь:

определять наличие запасов и расход продуктов;

оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

знать:

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

методы контроля качества продуктов при хранении;

способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

виды снабжения;

виды складских помещений и требования к ним;

периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

правила оценки состояния запасов на производстве;

процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

ОП 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

уметь:

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

основные понятия автоматизированной обработки информации;

общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

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

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

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

основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

ОП .05 Метрология и стандартизация

уметь:

применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

знать:

основные понятия метрологии;

задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

формы подтверждения соответствия;

основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

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

ОП .06 Правовые основы профессиональной деятельности

уметь:

использовать необходимые нормативные правовые акты;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;

анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

знать:

основные положения Конституции Российской Федерации;

права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

организационно-правовые формы юридических лиц;

правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

право социальной защиты граждан;

понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

виды административных правонарушений и административной ответственности;

механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

ОП 07(В) Основы экономики, менеджмента и маркетинга

уметь:

рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

знать:

основные положения экономической теории;

принципы рыночной экономики;

современное состояние и перспективы развития отрасли;

роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

механизмы формирования заработной платы;

формы оплаты труда;

стили управления, виды коммуникации;

принципы делового общения в коллективе;

управленческий цикл;

особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

ОП 08 Охрана труда

уметь:

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

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

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

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

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

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

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

знать:

системы управления охраной труда в организации;

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;

обязанности работников в области охраны труда;

фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

ОП 09 Безопасность жизнедеятельности

уметь:

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

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

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

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

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

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

оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

ОП 10 (В) Документальное обеспечение профессиональной деятельности

уметь:

оформлять документы или/и проверять правильность оформления, хранение и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения;

знать:

цели, задачи, назначение системы документационного обеспечения управления;

способы создания, функция и классификация документов;
унифицированные системы документов, правила их составления
организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

ОП 11 (В) Сервисная деятельность

знать:

основные понятия сервисной деятельности,
сущность сервисной деятельности: признаки услуги, объект и субъект сервисной деятельности

этапы процесса разработки, оказания услуги. Жизненный цикл услуг, внутреннюю деятельность исполнителя по оказанию услуги и ее результаты материально-технического обеспечения сервисной деятельности, классификацию отраслей сферы услуг. Общероссийские классификаторы,

структуру сферы услуг: материальные и социально-культурные услуги, основные федеральные законы, регламентирующие оказание услуг, правила, государственные стандарты, санитарно-эпидемиологические правила в сфере оказания услуг общественного питания, показатели качества услуг общественного питания, ассортимент услуг общественного питания, законодательные акты в сфере качества услуг общественного питания, управление качеством услуг общественного питания, инновации в сфере услуг.

уметь:

применять требования нормативные документов, регламентирующих сервисную деятельность,

управлять внутренней деятельностью предприятия сферы услуг и факторами, влияющими на качество.

ОП 12 (В) Управление персоналом

уметь:

управлять персоналом структурного подразделения предприятия, проводить его деловую оценку;

диагностировать профессиональную пригодность работников;
осуществлять мотивацию и стимулирование трудовой деятельности персонала;

оценивать экономическую эффективность управления персоналом.

знать:

основы методологии управления персоналом;
кадровую политику предприятия, понятие трудового потенциала, его формирование, развитие, использование;
методы оценки эффективности управления персоналом, систему управления трудовыми ресурсами на предприятии, порядок организации кадровой работы, методы обучения и контроля за деятельностью персонала.

ОП 13 (В) Анализ финансово-хозяйственной деятельности

уметь:

анализировать эффективность использования показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий;

оценивать финансовое состояние предприятия, его ликвидность и платежеспособность;

добиваться устойчивых финансовых результатов;

пользоваться источниками экономической информации, методами и приемами анализа;

составлять аналитическую отчетность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

научные основы экономического анализа;

роль и перспективы развития экономического анализа в условиях рыночной экономики;

предмет, задачи, виды, методы и приемы проведения экономического анализа;

информационное обеспечение проведения анализа;

факторы и резервы повышения эффективности использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов предприятия.

ОП 14 (В) Товароведение продовольственных товаров

уметь:

распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам

определять качество сырья и готовой продукции

проводить органолептическую оценку качества по нормативным документам

знать:

химический состав, пищевую ценность продовольственных товаров;

классификацию ассортимента пищевых продуктов;

отличительные признаки группового ассортимента товаров;

товароведную характеристику;

общие и специфические показатели разных групп товаров.

требования к качеству.

товарные сорта. Дефекты.
условия и сроки хранения
изменение свойств пищевых продуктов под воздействием различных факторов.

ОП 15 (В) Технология приготовления блюд национальной кухни

уметь:

распознавать ассортимент блюд национальной кухни и ее основные особенности;

подбирать пряности и приправы, специальные ингредиенты для блюд национальной кухни;

составлять меню из блюд национальной кухни для предприятий общественного питания;

составлять технологические карты блюд национальной кухни

знать:

особенности блюд национальной кухни различных стран;

технологии приготовления блюд национальной кухни;

оформление и подачу блюд национальной кухни;

свойства продуктов, применяемых в блюдах национальной кухни;

требования к качеству блюд национальной кухни.

ПМ.00 Профессиональные модули

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

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

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

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

проводить расчеты по формулам;

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

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

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

знать:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

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

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

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

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

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

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

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

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

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

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

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

правила соусной композиции горячих соусов;

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

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

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

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

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

технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

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

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

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

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

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

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

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

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

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

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

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

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

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

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

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

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

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

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

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

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

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

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

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

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

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

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

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

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

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

приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;

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

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

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

выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

оценивать качество и безопасность готовой продукции;

оформлять документацию;

знать:

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологии приготовления сложных холодных десертов:

фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологии 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

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Организация работы структурного подразделения

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

организовывать работу коллектива исполнителей;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

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

знать:

принципы и виды планирования работы бригады (команды);

основные приемы организации работы исполнителей;

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

дисциплинарные процедуры в организации;

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

нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции;
порядок оформления табеля учета рабочего времени;
методику расчета заработной платы;
структуру издержек производства и пути снижения затрат;
методики расчета экономических показателей

ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар

иметь практический опыт:

обработки, нарезки, формовки традиционных видов овощей и плодов,
подготовки пряностей и приправ к производству кулинарной продукции;

приготовления и оформления основных простых блюд и гарниров из
традиционных видов овощей и грибов.

подготовки зерновых продуктов, жира, сахара, муки, яиц, молока для
приготовления блюд ;

приготовления и оформления простых блюд гарниров из круп, риса,
бобовых и кукурузы;

приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных
изделий;

приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога;

приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с
фаршами.

приготовления бульонов и отваров;

приготовления простых супов;

приготовления отдельных компонентов для соусов и супов и соусных
полуфабрикатов;

простых холодных и горячих соусов ;

обработки рыбы с костным скелетом.

приготовления и подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным
скелетом.

приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным
скелетом.

обработки сырья и подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных
продуктов и домашней птицы;

обработки и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и
мясных продуктов и домашней птицы;

приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных
продуктов;

приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы.

уметь:

проверять органолептическим способом пригодность овощей и грибов к производству кулинарной продукции;

выбирать, подготавливать к работе и работать с производственным инвентарем и оборудованием, предназначенным для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - проверять органолептическим способом годность зерновых продуктов, жира, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд ;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

проводить бракераж готовых простых блюд и гарниров из круп, риса, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, из теста с фаршем;

проверять органолептическим способом годность необходимых основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления простых супов и простых холодных и горячих соусов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых супов и простых холодных и горячих соусов;

оценивать качество готовых простых супов и простых холодных и горячих соусов;

использовать различные технологии при приготовлении и оформлении простых супов и простых холодных и горячих соусов;

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы ;

оценивать качество готовых блюд;

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать и использовать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд;

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

оценивать качество готовых блюд.

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

последовательность обработки овощей, грибов,

кулинарное соответствие пряностей в блюдах;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения овощей и грибов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;

правила их безопасного использования;

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов зерновых продуктов, жира, сахара, муки, яиц, молока;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого при приготовлении оформления простых блюд гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы; макаронных изделий; яиц из теста с фаршами;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы; макаронных изделий; яиц из теста с фаршами;

правила проведения бракеража из круп, риса, бобовых и кукурузы; макаронных изделий; яиц из теста с фаршами;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы; макаронных изделий; яиц из теста с фаршами; температуру подачи;

правила хранения готовых блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; макаронных изделий; яиц из теста с фаршами.

классификацию, ассортимент, пищевую ценность и значение в кулинарии простых супов и простых холодных и горячих соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления простых супов и простых холодных и горячих соусов;

правила безопасного использования и последовательность технологических операций при приготовлении простых супов и простых холодных и горячих соусов;

температурный режим и правила приготовления простых супов и простых холодных и горячих соусов;

способы сервировки и варианты оформления подачи простых супов и простых холодных и горячих соусов;

правила хранения и температуру подачи простых супов и простых холодных и горячих соусов;

правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов, готовых блюд;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

правила санитарии и гигиены при обработке рыбного сырья, приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы с костным скелетом;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении готовых блюд из рыбы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления подачи блюд из рыбы; температуру подачи;

температурный режим и правила охлаждения, хранения, замораживания обработанного рыбного сырья;

правила хранения готовых блюд из рыбы;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке рыбного сырья, полуфабрикатов и при приготовлении блюд из рыбы; правила их безопасного использования.

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила санитарии и гигиены при обработке рыбного сырья, приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении готовых блюд мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления подачи блюд из мяса и домашней птицы; температуру подачи;

температурный режим и правила охлаждения, хранения, замораживания полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

правила хранения и требования к качеству;

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

2.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и профессиональным модулям

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» представлена в Приложении 1.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж» ежегодно обновляет программы подготовки специалистов среднего звена (в части состава дисциплин (модулей), установленных в учебном плане, и /или содержания рабочих программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующих образовательных технологий с учетом развития науки, техники, культуры, экономики и промышленного производства.

3.1 Учебный план (Приложение 2).

Учебный план ППССЗ СПО специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», регламентирует порядок реализации ППССЗ по специальности среднего профессионального образования.

Учебный план является частью ППССЗ СПО. Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности среднего профессионального образования.

Учебный план определяет нагрузку студента вне зависимости от формы организации его учебной деятельности: занятие с отдельным обучающимся или с группой обучающихся той или иной численности

3.2. Календарный учебный график (Приложение 3).

Календарный учебный график является самостоятельным документом, входящим в ППССЗ СПО специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул.

В соответствии с учебным планом, разрабатывается календарный учебный график для каждого курса и семестра обучения.

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин(общеобразовательных, общепрофессиональных), профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей составляется с учетом формирования необходимых компетенций, матрицы соответствия компетенций (*приложение 1*), структурным единицам ППССЗ и оценочным средствам.

Рабочие программы дисциплин по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработаны в соответствии с «Положением о рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей», рассмотрены на заседании цикловой методической комиссии и утверждены заместителем директора по учебной работе.

Программы учебной и производственной (преддипломной) практики по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработаны на основе Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» и Положения о практике ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж».

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

Перечень программ дисциплин (общеобразовательных,

общеобразовательных, профессиональных модулей и практик)

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Шифр программы в перечне	Номер приложения, содержащего программу в ПСССЗ
1	2	3	4
О.00 Общеобразовательный цикл			
ОУД.01	Русский язык	1	Прил. №1
ОУД.01А	Литература	2	Прил. № 2
ОУД.02	Иностранный язык	3	Прил. №3
ОУД.03	Математика: алгебра и начало математического анализа; геометрия	4	Прил. №4
ОУД.04	История	5	Прил. №5
ОУД.05	Физическая культура	6	Прил. №6
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	7	Прил. №7
ОУД.07	Информатика	8	Прил. №8
ОУД.08	Физика	9	Прил. №9
ОУД.09	Химия	10	Прил. №10
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	11	Прил. №11
ОУД.15	Биология	12	Прил. №12
ОУД.16	География	13	Прил. №13
Дополнительные дисциплины			
УД.01/УД.02	Эффективное поведение на рынке труда / Искусство трудоустройства	14	Прил. №14
УД.03/УД.04	История мировой культуры/Основы финансовой грамотности	15	Прил. №15
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			
ОГСЭ.01	Основы философии	16	Прил. №16
ОГСЭ.02	История	17	Прил. № 17
ОГСЭ.03	Иностранный язык	18	Прил. №18
ОГСЭ.04	Физическая культура	19	Прил. №19
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	20	Прил. №20
ЕН.00 Математический и общий естественно-научный цикл			
ЕН.01	Математика	21	Прил. №21
ЕН.02	Экологические основы природопользования	22	Прил. №22
ЕН.03	Химия	23	Прил. №23
П.00 Профессиональный цикл			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		
ОП 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	24	Прил. №24
ОП 02	Физиология питания	25	Прил. №25
ОП 03	Организация хранения и контроль запасов сырья	26	Прил. №26

ОП 04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	27	Прил. №27
ОП .05	Метрология и стандартизация	28	Прил. №28
ОП .06	Правовые основы профессиональной деятельности	29	Прил. №29
ОП 07(В)	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	30	Прил. №30
ОП 08	Охрана труда	31	Прил. № 31
ОП 09	Безопасность жизнедеятельности	32	Прил. №32
ОП 10 (В)	Документальное обеспечение профессиональной деятельности	33	Прил. № 33
ОП 11 (В)	Сервисная деятельность	34	Прил. № 34
ОП 12 (В)	Управление персоналом	35	Прил. № 35
ОП 13 (В)	Анализ финансово-хозяйственной деятельности	36	Прил. № 36
ОП 14 (В)	Товароведение продовольственных товаров	37	Прил. № 37
ОП 15 (В)	Технология приготовления блюд национальной кухни	38	Прил. № 38
ПМ.00	Профессиональные модули		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	39	Прил. №39
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	40	Прил. № 40
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	41	Прил. №41
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	Прил. №42
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	43	Прил. №43
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	44	Прил. №44
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	45	Прил. №45
УП.01	Программа учебной практики для приобретения первичных навыков по теме: «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	46	Прил. №46

ПП.01	Программа производственной практики по профилю специальности по теме: «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	47	Прил. №47
УП.02	Программа учебной практики для приобретения первичных навыков по теме: «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	48	Прил. №48
ПП.02	Программа производственной практики по профилю специальности по теме: «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	49	Прил. №49
УП.03	Программа учебной практики для приобретения первичных навыков по теме: «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	50	Прил. № 50
ПП.03	Программа производственной практики по профилю специальности по теме: «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	51	Прил. № 51
УП.04	Программа учебной практики для приобретения первичных навыков по теме: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	52	Прил. № 52
ПП. 04	Программа производственной практики по профилю специальности по теме: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	53	Прил. № 53
УП. 05	Программа учебной практики для приобретения первичных навыков по теме: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»	54	Прил. № 54
ПП.05	Программа производственной практики по профилю специальности по теме: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»	55	Прил. № 55
УП. 06	Программа учебной практики для приобретения первичных навыков по теме: «Организация работы структурного подразделения»	56	Прил. № 56

ПП.06	Программа производственной практики по профилю специальности по теме: «Организация работы структурного подразделения»	57	Прил. № 57
УП.07	Программа учебной практики для приобретения первичных навыков по теме: «Выполнение работ по профессии Повар»	58	Прил. № 58
ПП.07	Программа производственной практики по профилю специальности по теме: «Выполнение работ по профессии Повар»	59	Прил. № 59
ПДП00	Преддипломная практика	60	Прил. № 60
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	61	Прил. № 61

4. Ресурсное обеспечение ППССЗ специальности среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

4.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж», реализующее ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

К руководству дипломными исследованиями намечено привлекать высококвалифицированных специалистов, работающих в области общественного питания, и имеющих опыт руководства студентами.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного

питания», приведен в *Приложении 4*.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж», реализующее ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Обеспечивается доступ каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню реализуемых дисциплин, наличием методических пособий и рекомендаций по всем дисциплинам и по всем видам занятий - практикумам, практикам, а также наглядными пособиями, видео - и мультимедийными материалами.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и 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 в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Программно-информационное обеспечение

В процессе обучения используются:

1. Операционной среды:

- Windows 7

2. Прикладные программы:

- MS Word
- MS Access

- MS Power Point
- MS Excel
- Компас 3 D
- CorelDraw
- Гранд СМЕТА

4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж», реализующее ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

№	Наименование
	Кабинеты
1.	Русского языка и литературы
2.	Иностранного языка. Истории. Обществознания.
3.	Химии. Биологии. Математики. Физики
4.	Информатики и ИКТ.
5.	социально-экономических дисциплин;
6.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
7.	экологических основ природопользования;
8.	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
9.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
10.	Лаборатории
	химии;
11.	метрологии и стандартизации;
12.	микробиологии, санитарии и гигиены.
13.	Учебный кулинарный цех.
14.	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс
15.	Спортивный зал
16.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
17.	Электронный стрелковый тир
	Залы
18.	Библиотека
19.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал

Материально-техническая база соответствует санитарно-гигиеническим, эстетическим и технико-педагогическим условиям. В области развития материально-технической базы ведется работа в

нескольких направлениях, наиболее эффективно учитывающих потребности современного учебного процесса, направленного на развитие личности и ее индивидуальности.

Все кабинеты оснащены наглядными пособиями, раздаточным материалом и другими средствами обучения, необходимыми для изучения учебного материала.

Питание студентов осуществляется в столовой.

Медицинское обслуживание студентов осуществляется здравпунктом. Кабинеты оснащены необходимым медицинским оборудованием. На базе здравпункта проводится профилактическая и оздоровительная работа, пропаганда здорового образа жизни, а также работает педагог - психолог.

5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются: «Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся». Порядком участия обучающихся в формировании содержания своего профессионального образования, а также «Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников».

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей. ФОС включают в себя контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

В соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- промежуточную аттестацию;
- государственную итоговую аттестацию.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль проводится для студентов первого года обучения. Входной контроль должен предусматривать проверку знаний, навыков и умений, необходимых для изучения дисциплины. Входной контроль проводится, как правило, в течение одного контрольного мероприятия.

Входной контроль проводится в начале изучения дисциплины, как правило, на первом аудиторном занятии.

Входной контроль проводит преподаватель, обучающий студентов по дисциплине по контрольно-измерительным материалам, подготовленным самим преподавателем.

Текущий контроль

Цель текущего контроля - систематическая проверка освоения профессиональных компетенций, знаний и умений студентов по всем изучаемым в данном семестре дисциплинам, МДК, мотивирование регулярной и целенаправленной работы студентов.

Основными формами текущего контроля являются:

- устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный);

- письменная проверка (диктанты, сочинения, ответы на вопросы, решение задач и примеров, составление тезисов, выполнение схем и чертежей, тестирование, выполнение домашних контрольных работ и заданий для самостоятельной работы, рефераты);

- практическая проверка (используется при проведении деловых игр, практических занятий и лабораторных работ, при выполнении курсовых работ, в период прохождения учебной и производственной практик).

Способы, методы, формы всех видов текущего контроля преподаватели выбирают самостоятельно, не допуская перегрузки студентов.

Показателями текущего контроля служат:

- степень и уровень выполнения индивидуальных заданий во время теоретических занятий;

- степень и уровень выполнения лабораторных и практических работ, этапов курсовых работ;

- степень и уровень выполнения самостоятельных внеаудиторных занятий;

- глубина усвоения изучаемых тем, разделов (тематический контроль).

Текущий контроль должен обеспечить количественную оценку знаний, навыков и умений студентов.

Все виды текущего контроля знаний проводятся за счет объема времени предусмотренного рабочим учебным планом на соответствующую дисциплину.

Оценки текущего контроля знаний студентов выставляются в журнал учебных занятий.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы студентов.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр (учебный год, курс дисциплины, МДК).

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж» в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- по дисциплинам - зачет (только по Физической культуре в процессе освоения по семестрам, по завершении освоения - дифференцированный зачет), дифференцированный зачет, экзамен;
- по МДК - дифференцированный зачет, экзамен;
- по практике - дифференцированный зачет;
- по двум или нескольким дисциплинам, двум или нескольким МДК – экзамен комплексный;
- по ПМ - экзамен квалификационный.

Формы и порядок промежуточной аттестации техникум выбирает самостоятельно, периодичность промежуточной аттестации определяется рабочими программами, учебными планами.

ФГОС СПО предусматривает объем времени, отводимый на промежуточную аттестацию и устанавливает верхний предел числа экзаменов и зачетов, проводимых в учебном году - не более 8 экзаменов, не более 10 зачетов (исключая дисциплину «Физическая культура»). Объем времени, отводимый на аттестацию, определяется рабочими учебными планами.

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

- соответствия уровня и качества подготовки специалиста требованиям ФГОС СПО;
- полноты и прочности освоения профессиональных компетенций, теоретических знаний по дисциплине или ряду дисциплин, МДК, профессиональным модулям;
- приобретенных умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач;
- умений самостоятельной работы с учебной литературой.

Курсовой проект

Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.

Практика

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППСЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания») проводятся ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж» при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж» по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация выпускника среднего профессионального учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускников к выполнению профессиональных задач, установленных ФГОС СПО, и соответствия их подготовки компетенциям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

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

работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

4.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы.

Порядок и условия проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) определяются «Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников» колледжа.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Для проведения ГИА по каждой образовательной программе колледж по специальности создается государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК).

ГИА выпускников включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (далее - ВКР).

ВКР является обязательной формой ГИА выпускников, завершающих обучение по образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа ГИА является частью образовательной программы колледжа по специальности.

Программой ГИА определяются формы ГИА. Формой ГИА по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в колледже является защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Государственный экзамен в колледже не предусмотрен.

Сроки проведения ГИА определяются в соответствии с учебным планом.

Защита ВКР (дипломной работы) позволяет выявить и оценить теоретическую подготовку обучающегося к решению профессиональных задач, готовность к основным видам профессиональной деятельности и включает проверку знаний, умений и компетенций в соответствии с содержанием основных учебных дисциплин, и общими требованиями ФГОС СПО по направлению подготовки.

ВКР способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предусматривать сложность предусмотренного федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями цикловой комиссии специальности.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием

руководителей) за студентами оформляется приказом директора колледжа.

По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания на ВКР рассматриваются цикловыми комиссиями, подписываются руководителем дипломной работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе колледжа.

В отдельных случаях допускается выполнение выпускной квалификационной работы группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

Требования к содержанию, объему, структуре выпускной квалификационной работы приводятся в «Положении об организации государственной итоговой аттестации выпускников» колледж.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Задания по дипломной работе выдаются не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Задания на дипломное проектирование сопровождаются консультацией руководителя дипломной работы, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы.

Выполненные дипломные работы рецензируются ведущими специалистами предприятий. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите. Приказом директора колледж объявляется допуск студентов к защите дипломной работы.

В состав государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) должны входить представители колледжа и предприятий.

Защита дипломной работы проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Комиссия в составе: председателя, заместителя председателя, ответственного секретаря и членов комиссии не менее 2 человек, назначается приказом директора колледж. Директор колледж является заместителем председателя ГЭК (в случае организации в колледже нескольких ГЭК заместителем председателя могут быть назначены зам. директора колледж).

На заседании ГЭК ответственным секретарем представляются следующие документы:

- программа ГИА;
- требования к выпускным квалификационным работам;
- сведения об успеваемости студентов;
- протоколы заседаний ГЭК.

На защиту отводится до 45 минут. Процедура включает доклад выпускника (не более 10-15 мин.), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы выпускника.