

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания



Утверждено
на заседании Ученого совета
протокол № 11 от «04» июня 2020 г.
Первый проректор
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
Карасев П.А.
«04» июня 2020 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация
техник-технолог

Форма обучения
очная

Москва 2020 г.

Содержание

Стр.

1. Общие положения	
1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	3
1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.....	4
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы среднего профессионального образования– программы подготовки специалистов среднего звена.....	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	6
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ.....	7
3.1 Календарный учебный график.....	7
3.2 Учебный план.....	7
3.3 Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей), практик.....	9
3.4 Программы практик.....	96
3.5 Программа государственной итоговой аттестации.....	215
4. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ.....	215
4.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ.....	215
4.2 Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ.....	216
4.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ.....	216
5. Характеристика личностных результатов реализации программы воспитания, обеспечивающей развитие общекультурных и социально - личностных компетенций выпускников.....	217
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОП СПО ППССЗ.....	218
6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	218
6.2 Государственная итоговая аттестация выпускников.....	219
7. Другие нормативно – методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов.....	239
8. Приложение.....	242

1. Общие положения

Образовательная программа среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемая в Московском технологическом колледже питания ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» по специальности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), преддипломной практики и ГИА, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

1.1 Нормативные документы для разработки ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую базу разработки ОП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2014 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО / СПО»;
- Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (далее - Университет);
- положение о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный 22.04.2014 г. № 384.

1.2 Общая характеристика ОП СПО ППССЗ по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания\

1.2.1 Цель (миссия) ОП СПО ППССЗ

ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области обучения и воспитания целью ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС специальности, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования;

- формирование общеучебных (общих) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности и быть конкурентоспособным на рынке труда;

- развитие у студентов личностных качеств;

- методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В области обучения целью ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является подготовка техника-технолога к успешной работе в сфере технологии продукции на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров, создание условий для общими и профессиональными компетенциями, способствующими социальной мобильности и конкурентоспособности будущего специалиста на рынке труда, а также формирование социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры выпускников, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

1.2.2 Срок освоения ОП СПО ППССЗ

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

- на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев.

1.2.3 Трудоемкость ОП СПО ППССЗ

Трудоемкость освоения студентом данной ОП СПО ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования составляет:

Учебные циклы	Число недель или часов
Аудиторная нагрузка	81
Самостоятельная работа	
Учебная практика	28
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	6
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	31
ИТОГО	156

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП СПО ППССЗ

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца: аттестат об основном общем образовании;

- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном;
- высшем образовании;

2. Характеристика профессиональной деятельности

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания областью профессиональной деятельности выпускников является организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данной специальности входят предприятия общественного питания. Выпускники востребованы в предприятиях общественного питания: в ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных, кафетериях, кофейнях, буфетах, предприятиях быстрого обслуживания и др., независимо от их организационно – правовых форм.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

- ВПД 6 Организация работы структурного подразделения;
- ВПД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности ОП СПО ППССЗ:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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.

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 мелкостручных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК

5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

В соответствии с указанными в разделе 1.1 нормативными документами содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин (модулей), оценочными средствами и методическими материалами, а также иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение студентов.

В состав описательной части ОП СПО ППССЗ включаются:

- краткая характеристика календарного учебного графика;
- краткое описание учебного плана;
- аннотации рабочих программ дисциплин (модулей);
- программа преддипломной практики;
- программа ГИА;
- учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса;
- кадровое обеспечение реализации образовательной программы (на момент утверждения / актуализации);
- основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса (на момент утверждения / актуализации);
- характеристика социально-культурной среды (на момент утверждения / актуализации);
- характеристика нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы;
- другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов.

3.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОП СПО ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график представлен в Приложении 1.

3.2. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные

на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

– объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных разделов и тем дисциплин (модулей) и т.д.

ОП СПО ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает изучение следующих учебных циклов:

общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл- ОГСЭ;

математические и общий естественнонаучный учебный цикл– ЕН;

профессиональный цикл– П (ОП);

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОП СПО ППССЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и/или производственная практика (по профилю специальности).

Практическая подготовка осуществляется в рамках лабораторных работ по следующим профессиональным модулям: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, производственных практик по профессиональным модулям: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, мастер-классов по профессиональным модулям.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план представлен в Приложениях 2.

3.3. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:

Учебная дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. Дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся должен **знать/понимать**:

- 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 этнических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

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

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания,

ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста

Тематический план учебной дисциплины

Введение.

Раздел 1.1. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени.

Тема 1.1. Философия античного мира и средних веков

Тема 1.2. Философия Нового и новейшего времени.

Раздел 2 Человек - сознание – познание.

Тема 2.1 Человек как главная философская проблема.

Тема 2.2. Проблемы сознания

Тема 2.3. Учение о познании.

Раздел 3 Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство).

Тема 3.1. Философия и научная картина мира

Тема 3.2. Философия и религия.

Тема 3.3. Философия и искусство

Раздел 4. Социальная жизнь

Тема 4.1. Философия и история.

Тема 4.2 Философия и культура

Тема 4.3. Философия и глобальные проблемы современности.

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «История» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:

Учебная дисциплина «История» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- 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.

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен **уметь:**

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

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).

Тема 1.1. Геополитические реалии современного мира

Тема 1.2. Россия на современной геополитической карте мира

Тема 1.3. Запад в новой конфигурации геополитических сил

Тема 1.4. Место Китая в новой системе геополитических отношений.

Раздел 2. Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.

Тема 2.1. Природа конфликтного взаимодействия.

Тема 2.2. Содержание и типология политического конфликта

Тема 2.3. Пути и формы урегулирования международных конфликтов.

Тема 2.4. Роль интеграционных международных структур в урегулировании конфликтов и кризисов.

Тема 2.5. Региональные конфликты в современном мире.

Тема 2.6. Конфликты постсоветского пространства.

Раздел 3. Основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.

Тема 3.1. Глобализация как основная характеристика современной жизни.

Тема 3.2. Глобальные проблемы современности

Тема 3.3. Современные интеграционные объединения

Тема 3.4. Миграция как фактор современной политики.

Раздел 4. Духовная сфера современного общества. Ее роль в воспроизводстве национального образа жизни.

Тема 4.1. Сущность и содержание понятия «культура».

Тема 4.2. Государство и политическая культура.

Тема 4.3. Религии в культурах мира.

Тема 4.4. Культурные различия и современные конфликты.

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен **знать/понимать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен **уметь:**

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

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Повторение букв.

Тема 1.2. Знакомство.

Тема 1.3. Обо мне и моей семье.

- Раздел 2. Основной курс
Тема 2.1. Свободное время. Хобби.
Тема 2.2. Жилье.
Тема 2.3. Еда и напитки.
Тема 2.4. Здоровый образ жизни.
Тема 2.5. Путешествие. Мир вокруг нас.
Тема 2.6. Шоппинг. Покупаем еду и одежду.
Тема 2.7. Календарь. Говорим о времени.
Тема 2.8. Профессии. Моя будущая профессия.

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен **знать/понимать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен **уметь:**

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

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности

Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1. Общая физическая подготовка

Тема 2.2. Лёгкая атлетика

Тема 2.3. Спортивные игры

Тема 2.4. Аэробика (девушки)

Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши)

Тема 2.6. Лыжная подготовка (в случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной

подготовкой (обучением катанию на коньках))

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) деятельности укрупнённой группы специальностей / профессий

Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.05 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:

Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл и является вариативной.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. Дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: формирование и развитие коммуникативной компетенции специалиста - участника общения на русском языке в различных сферах профессиональной деятельности. Коммуникативная компетенция включает овладение необходимым набором речеведческих и языковых знаний, основами культуры устной и письменной речи, базовыми умениями и навыками практического использования языка в процессе речевой деятельности различных сферах и ситуациях общения. Это соотносится и с реализацией воспитательных задач по формированию социально активной личности, ориентирующейся в современном мире. Коммуникативная компетенция становится частью культурной компетенции, ведёт к повышению общей гуманитарной культуры личности, формированию у неё высоких творческих, мировоззренческих и поведенческих качеств, необходимых для включения её в разнообразные виды деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- повышение общей культуры студентов, уровня их гуманитарного образования и гуманитарного мышления, что в первую очередь предполагает умение пользоваться всем богатством русского литературного языка в устной и письменной форме при общении во всех сферах человеческой деятельности;
- формирование и развитие необходимых знаний о языке и профессиональном общении;
- формирование устойчивых навыков в использовании современных норм русского литературного языка на всех его уровнях;
- овладение культурой общения в жизненно актуальных сферах деятельности, прежде всего – в речевых ситуациях, связанных с будущей профессией;
- развитие коммуникативных способностей, формирование психологической готовности позитивно взаимодействовать с партнером по общению, эффективно отстаивать свою точку зрения.

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся должен **знать/понимать:**

- различия между языком и речью,
- специфику культуры речи как научной дисциплины, для которой центральными являются:
 - 1) проблема литературной нормы, ее теоретическая и культурологическая интерпретация,
 - 2) регулятивный аспект, предусматривающий поддержку и защиту русского языка от неблагоприятных и разрушительных влияний;
- функции языка как средства формирования и трансляции мысли;
- нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных жанров.

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся должен **уметь:**

- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;
- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
- уметь пользоваться словарями русского языка.

Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Культура речи как образовательная дисциплина.

Тема 2. Язык и речь. Формы существования языка. Функциональные разновидности языка.

Тема 3. Нормативный аспект культуры речи.

Тема 4. Коммуникативный аспект культуры речи.

Тема 5. Этический аспект культуры речи.

Тема 6. Публицистический стиль.

Тема 7. Официально-деловой стиль.

Тема 8. Научный стиль.

Тема 9. Разговорно-бытовой стиль.

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.06 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:

Учебная дисциплина «Психология общения» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл и является вариативной.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

взаимодействовать с партнером по общению, эффективно отстаивать свою точку зрения.

В результате изучения учебной дисциплины «Психология общения» обучающийся должен **знать/понимать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Психология общения» обучающийся должен **уметь:**

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

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1 .Изучение психологических особенностей процесса общения

Тема 1.1 Ознакомление с общей характеристика процесса общения

Тема 1.2Изучение психологических основ общения

Тема 1.3 Изучение основ делового общения

Тема 1.4Анализ конфликтов в различных сферах человеческого взаимодействия

Аннотация учебной дисциплины ЕН.01 МАТЕМАТИКА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:

Учебная дисциплина «Математика» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных

кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель дисциплины: дать обучающимся базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением:

- **формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- **овладение математическими знаниями и умениями**, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- **воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости **математики** для научно-технического прогресса,
- отношения к математике как к части общечеловеческой культуры.

В задачи учебной дисциплины математика входит дать представление о роли математики в современном мире, о способах применения математики в технике и в гуманитарных сферах.

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен **знать/понимать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен **уметь:**

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

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основы математического анализа

Тема 1.1 Теория пределов

Тема 1.2. Дифференциальное исчисление

Тема 1.3 Неопределенный интеграл

Тема 1.4 Определенный интеграл

ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающийся должен **знать/понимать**:

- 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

В результате изучения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающийся должен **уметь**:

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

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1. Особенности взаимодействия общества и природы.

Тема 2. Природоресурсный потенциал, принципы и методы рационального природопользования.

Тема 3. Размещение производства и проблема отходов.

Тема 4. Мониторинг окружающей среды.

Раздел 2. Рациональное использование природных ресурсов и охрана окружающей среды

Тема 5. Охраняемые природные территории

Тема 6. Международные природные ресурсы

Аннотация учебной дисциплины ЕН.03 ХИМИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:

Учебная дисциплина «Химия» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Химия» обучающийся должен **знать/понимать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающийся должен **уметь:**

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

Тематический план учебной дисциплины

Тема 1 Основные законы химии

Тема 2 Классификация реакций в органической и неорганической химии.
Тема 3 Основные понятия термодинамики
Тема 4 Понятие о самопроизвольных процессах. Энтропия.
Тема 5 Первый и второй закон термодинамики. Энергия Гиббса.
Тема 6 Механизм образования растворов и их классификация.
Тема 7 Вода как растворитель. Численное выражение состава раствора. рН. Диссоциация воды
Тема 8 Гидролиз органических и неорганических веществ. Смещения равновесия гидролиза.
Тема 9 Органические и неорганические вещества в производстве пищевых продуктов.
Тема 10 Пищевая аллергия. Химия пищеварения.

Аннотация учебной дисциплины ЕН.04 ИНФОРМАТИКА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПШССЗ:

Учебная дисциплина «Информатика» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;
- изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;

- определение основных принципов организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем, используемых в коммерческой деятельности;
- изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;
- приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика» обучающийся должен **знать/понимать:**

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем.

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика» обучающийся должен **уметь:**

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Информационная деятельность человека.

Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества.

Тема 1.2. Информационные ресурсы общества.

Тема 1.3. Правовые нормы, относящиеся к информации

Раздел 2. Информация и информационные процессы.

Тема 2.1 Информация и измерение информации.

Тема 2.2 Информационные объекты различных видов.

Тема 2.3 Программный принцип работы компьютера. Компьютерные модели.

Тема 2.4 Понятие об алгебре высказываний. Основные логические операции. Таблицы истинности.

Тема 2.5 Программные поисковые сервисы.

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий.

Тема 3.1 Состав и организация работы компьютера.

Тема 3.2 Повторный инструктаж по ТБ.
Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.
Тема 3.3 Работа пользователей в локальных компьютерных сетях.
Тема 3.4 Защита информации. Антивирусная защита.
Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.
Тема 4.1. Создание, организация и основные способы преобразования текста.
Тема 4.2 Возможности динамических (электронных) таблиц.
Тема 4.3 Система управления базами данных.
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии.
Тема 5.1 Представление о технических и программных средствах.
Тема 5.2 Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференция, файловые архивы.
Тема 5.3 Методы и средства создания и сопровождения сайта.
Тема 5.4 Электронное голосование, конференции и форум.

Аннотация учебной дисциплины ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» обучающийся должен **знать/понимать:**

- 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» 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.

Тематический план учебной дисциплины

1. Введение. Предмет микробиология
2. Характеристика бактерий
3. Характеристика вирусов
4. Характеристика грибов
5. Характеристика дрожжей
6. Обмен веществ у микроорганизмов
7. Химический состав микроорганизмов
8. Ферменты микроорганизмов
9. Питание микроорганизмов
10. Энергетический обмен микроорганизмов
11. Абиотические факторы среды
12. Биотические факторы среды и микроорганизмы
13. Понятие об инфекции
14. Заболевания, передающиеся пищевым путем
15. Пищевые инфекции
16. Пищевые отравления
17. Пищевые интоксикации
18. Антропогенные факторы
19. Микроорганизмы почвы
20. Микроорганизмы воды
21. Микроорганизмы воздуха
22. Микроорганизмы тела человека
23. Микроорганизмы пищевых продуктов
24. Микроорганизмы молока
25. Микроорганизмы мяса
26. Микроорганизмы овощей
27. Микроорганизмы алкогольных продуктов
28. Микроорганизмы кулинарных изделий
29. Микроорганизмы в консервах

Аннотация учебной дисциплины ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:

Учебная дисциплина «Физиология питания» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Физиология питания» обучающийся должен **знать/понимать:**

- 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Физиология питания» обучающийся должен **уметь:**

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

Тематический план учебной дисциплины

Физиология питания.

1. Введение. Предмет Физиология питания.
2. Белки. Строение, функции белков. Пищевая ценность белков
3. Жиры. Строение, переваривание жиров. Пищевая ценность жиров
4. Углеводы. Строение, классификация, свойства. Углеводы в пищевых продуктах.
5. Витамины. Витамины в пищевых продуктах.
6. Минеральные вещества.
7. Вода как источник жизни
8. Аппетит. Отсутствие аппетита
9. Пищевая ценность продуктов
10. Химическая переработка пищи
11. Пищевые добавки
12. Культура питания
13. Диеты как забота о внешнем виде и здоровье.
14. Болезни пищеварительной системы.
15. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания

Аннотация учебной дисциплины

ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПШССЗ:

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» обучающийся должен **знать/понимать:**

- 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов

и сырья» обучающийся должен **уметь:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров
Тема 1.1 Введение
Тема 1.2.1 Зерно и продукты его переработки
Тема 1.2.2 Плодоовощные товары
Тема 1.2.3 Сахаристые продукты
Тема 1.2.4 Вкусовые товары
Тема 1.2.5 Молоко и молочные продукты
Тема 1.2.6 Мясо и мясные продукты
Тема 1.2.7 Рыба и морепродукты
Тема 1.2.8 Яйцо и яйцепродукты
Тема 1.2.9 Пищевые жиры и масла.
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания
Раздел 3. Нормативная документация складского хозяйства
Раздел 4. Современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве. Методы контроля

Аннотация учебной дисциплины ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППСЗ:

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;
- изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;
- определение основных принципов организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем, используемых в коммерческой деятельности;
- изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;
- приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен **знать/понимать:**

- 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен **уметь:**

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

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Рабочее место специалиста и использование информационных технологий для решения профессиональных задач

Тема 1.1. Технические средства автоматизированных систем

Тема 1.2. Программное обеспечение профессиональной деятельности

Раздел 2. Информационная система и ее место в профессиональной деятельности

Тема 2.1. Работа с текстовым редактором WORD

Тема 2.2. Работа с электронной таблицей EXCEL. Автоматизация калькуляционных расчетов

Тема 2.3. Сканирование. Программа Adobe Photoshop

Тема 2.4. Программа распознавания текста Fine Reader

Тема 2.5. Программа создания презентаций (программа визуализации POWER POINT)

Тема 2.6. Работа с базами данных

Раздел 3. Компьютерные сети и их использование в профессиональной деятельности

Тема 3.1. Глобальная сеть INTERNET.

Аннотация учебной дисциплины ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний составных элементов деятельности в области стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия, приобретения умений их применять в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий;
- изучение целей, задач, принципов, объектов, субъектов, средств, методов и правовой базы стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- освоение умений работы с нормативными документами; перевода национальных внесистемных единиц в международные системные; проверки правильности оформления сертификатов и деклараций соответствия.

В результате изучения учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» обучающийся должен **знать/понимать:**

- 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» обучающийся должен **уметь:**

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

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основы стандартизации

Тема 1.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования

Тема 1.2. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации

Тема 1.3. Принципы и методы стандартизации

Тема 1.4. Средства стандартизации и технического регулирования

Тема 1.5. Системы стандартизации

Тема 1.6. Техническое регулирование

Раздел 2. Основы метрологии

Тема 2.1. Структурные элементы метрологии

Тема 2.2. Объекты и субъекты метрологии

Тема 2.3. Средства и методы измерений

Тема 2.4. Основы теории измерений

Тема 2.5. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)

Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг

Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.2. Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья и пищевых продуктов

Тема 3.3. Сертификация услуг общественного питания

Аннотация учебной дисциплины ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:

Учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» обучающийся должен **знать/понимать:**

- 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» обучающийся должен **уметь:**

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

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности

Тема 1.1. Предпринимательское право

Тема 1.2. Формы собственности в Российской Федерации

Тема 1.3. Юридические лица и индивидуальные предприниматели

Раздел 2. Обязательственное право

Тема 2.1. Гражданско-правовой договор: общие положения

Тема 2.2. Отдельные виды обязательств

Тема 2.3. Экономические споры

Раздел 3. Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 3.1. Понятие трудового права

Тема 3.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства
Тема 3.3. Заработная плата
Тема 3.4. Дисциплина труда
Тема 3.5. Материальная ответственность
Тема 3.6. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности
Тема 3.7. Трудовые споры
Тема 3.8. Социальное обеспечение граждан
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность
Тема 4.1. Административное право

Аннотация учебной дисциплины ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обучающийся должен **знать/понимать:** 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обучающийся должен **уметь:**

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

Тематический план учебной дисциплины

- Тема 1. Понятие и организация маркетинга.
- Тема 2. Маркетинговая среда фирмы
- Тема 3. Спрос как объект маркетинга
- Тема 4. Стратегический маркетинг
- Тема 5. Товарный маркетинг
- Тема 6. Ценовой маркетинг
- Тема 7. Сбытовой маркетинг
- Тема 8. Маркетинговые коммуникации
- Тема 9. Маркетинговые исследования

Аннотация учебной дисциплины ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:

Учебная дисциплина «Охрана труда» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Охрана труда» обучающийся должен знать/понимать:

- 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Охрана труда» обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Охрана труда

Тема 1.1. Правовые и нормативные основы безопасности труда

Тема 1.2. Организационные основы безопасности труда.

Тема 1.3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 1.4 Защита работников от вредных и опасных производственных факторов.

Раздел 2. Основы энергосбережения

Тема 2.1. Энергия и ее роль в жизни общества. Энергосберегающая политика в Российской Федерации

Тема 2.2. Основные виды и способы получения, преобразования, использования энергии

Тема 2.3. Торгово-технологическое оборудование, обеспечивающее выработку, преобразование, использование энергии

Тема 2.4. Энергосбережение – основа функционирования и развития современной экономики

Аннотация учебной дисциплины ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППСЗ:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **знать/понимать:**

- 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **уметь**:

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

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени

Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации различного характера

Тема 1.2 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1 Основы обороны государства

Тема 2.2 Правовые основы военной службы.

Тема 2.3 Воинская обязанность и ее структура

Тема 2.4 Военно-патриотическое воспитание

Раздел 3. Основы медицинских знаний

Тема 3.1 Правила оказания первой медицинской помощи

Аннотация учебной дисциплины

ОП.10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППСЗ:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение предприятий общественного питания» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла и является вариативной.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания» обучающийся должен **знать/понимать:**

- достижения научно- технического прогресса в общественном питании,
- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов,
- принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- принципы подбора современного оборудования.

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания» обучающийся должен **уметь:**

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Общие сведения о структуре машин и механизмов

Тема 1.1 Детали машин

Тема 1.2 Детали передач

Тема 1.3 Электроустановки

Раздел 2 Механическое оборудование

Тема 2.1 Классификация механического оборудования

Тема 2.2 Универсальные приводы общего и специального назначения

Тема 2.3 Машины для обработки овощей

Тема 2.4 Машины и механизмы для нарезки и протирания овощей

Тема 2.5. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы

Тема 2.6. Машины и механизмы для обработки муки.

Тема 2.7. Машины, приготовления и раскатки теста.

Тема 2.8 Взбивальные машины и механизмы

Тема 2.9 Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.

Тема 2.10 Подъемно- транспортное оборудование

Тема 2.11 Весоизмерительное оборудование.

Тема 2.12. Контрольно- кассовые машины, значение и классификация.

Раздел 3. Тепловое оборудование

Тема 3.1. Основы теплотехники

Тема 3.2 Теплогенерирующие устройства

Тема 3.3. Общие сведения о тепловом оборудовании

Тема 3.4. Варочное оборудование

Тема 3.5. Жарочно- пекарское оборудование

Тема 3.6. Электрофритюрницы

Тема 3.7. Жарочные и пекарские шкафы.

Тема 3.8 Универсальное оборудование

Тема 3.9. Специализированные аппараты.

Тема 3.10 Многофункциональное оборудование, тепловые линии.

Тема 3.11 Многофункциональное оборудование: пароконвектомат
Тема 3.12 Водогрейное оборудование.
Тема 3.13 Оборудование для раздачи пищи.
Раздел 4 Холодильное оборудование
Тема 4.1 Основы холодильной техники.
Тема 4.2. Холодильные машины
Тема 4.3. Торгово-технологическое холодильное оборудование.

Аннотация учебной дисциплины ОП.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла и является вариативной.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области организации обслуживания, приобретение умений применять их в условиях, моделирующих профессиональную деятельность в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов с учетом передового отечественного и зарубежного опыта, а также формирование необходимых технику-технологу компетенции

Задачи освоения учебной дисциплины:

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- современные технологии обслуживания;
- порядок предоставления услуг в организациях общественного питания;
- формы, методы и средства обслуживания потребителей;
- выбор, оформление и использование необходимых информационных ресурсов;
- особенности обслуживания гостей на высшем уровне;
- современные европейские стандарты и технологии обслуживания в службе ROOM-SERVICE;
- особенности обслуживания иностранных туристов;
- требования к обслуживающему персоналу.

В результате изучения учебной дисциплины «Организация обслуживания» обучающийся должен **знать/понимать:**

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания.

В результате изучения учебной дисциплины «Организация обслуживания» обучающийся должен **уметь:**

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки и

- обслуживания;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
 - выполнять различные виды сервировки и оформление столов;
 - владеть техникой обслуживания потребителей в организациях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания; приемов сбора использованной посуды и приборов;
 - осуществлять расчет с посетителями;
 - регулировать конфликтные ситуации в торговом зале ресторана или бара;
 - определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
 - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания и повышения эффективности предлагаемых услуг предприятий питания гостиницы;
 - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
 - осуществлять обслуживание различных видов банкетов и приемов, торжественных мероприятий;
 - оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей;
 - выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Введение. Общая характеристика процесса обслуживания

Тема 2. Характеристика торговых помещений

Тема 3. Столовые посуда, приборы, столовое белье

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 5. Этапы организации обслуживания.

Тема 6. Обслуживание потребителей в предприятиях общественного питания.

Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 8. Кейтиринг предприятий общественного питания

Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания

Аннотация учебной дисциплины ОП.12 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Контроль качества продукции» является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГО СПО по специальности: 19.02.10 "Технология продукции общественного питания".

Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин вариативной части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания». Предшествующими дисциплинами являются "Метрология и стандартизация», «Техническое оснащение предприятий, организация обслуживания».

Дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

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

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

ОК 5.

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является приобретения студентами теоретических знаний в области контроля качества, формирования умений и навыков (компетенции) при отборе проб, методов контроля качества и оценки сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.

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

- контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания;
- работать с нормативно – правовой базой;
- проводить идентификацию пищевой продукции и услуг,
- выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции;
- пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями;

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

- основные понятия в области контроля качества продукции;
- назначения, видов, средств, методов, нормативно –правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания
- понятия, виды и методы идентификации
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения

Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

Тема 2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции

Тема 3. Методы контроля качества.

Тема 4. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пищевой продукции

Тема 5. Правила отбора проб

Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.

Тема 7. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.

Тема 8. Идентификация и фальсификация услуг общественного

Аннотация учебной дисциплины

ОП.13 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла и является вариативной.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» обучающийся должен **знать/понимать:**

- товароведную классификацию продовольственных товаров;
- характеристики групп зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров, мяса и продуктов его переработки, молока и продуктов его переработки, рыбы и рыбных товаров, пищевых жиров, яиц;
- применять знания о видах товарных потерь, причинах возникновения, порядке списания, мерах предупреждения и сокращения;
- характеристику ассортимента продовольственных товаров (широта, полнота, глубина, устойчивость, гармоничность, степень обновления)

В результате изучения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» обучающийся должен **уметь:**

- овладение умениями и навыками определять товароведные характеристики продовольственного товара;
- обеспечить оптимальный режим хранения товаров с целью сохранения его качественных характеристик;
- идентифицировать товар с помощью маркировки разных видов и товарно-сопроводительных документов для предоставления потребителям достаточной и достоверной информации
- анализировать состояние необходимости в запасах продовольственных товаров на предприятиях общественного питания.

Тематический план учебной дисциплины

Тема 1.1 Введение. Состояние рынка продовольственных товаров

Тема 1.2. Оценка качества продовольственных товаров

Тема 1.3 Химический состав пищевых продуктов

Тема 1.4. Пищевая ценность продовольственных товаров

Раздел 2 Товароведение пищевых продуктов

Тема 2.1. Зерномучные товары

Тема 2.2. Плодоовощные товары

Тема 2.3. Вкусовые товары

Тема 2.4. Кондитерские товары

Тема 2.5. Пищевые жиры

Тема 2.6. Молочные товары

Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки

Тема 2.8 Мясные товары

Тема 2.9 Рыбные товары

Раздел 3 Анализ ассортимента предприятий общественного питания

Тема 3.1 Ассортимент предприятий общественного питания

Тема 3.2 Показатели ассортимента

Тема 3.3 Естественная убыль пищевых продуктов

Тема 3.4 Оптимальный заказ пищевых продуктов, для обеспечения технологических процессов на предприятиях общественного питания

Тема 3.5 Анализ ассортимента предприятий общественного питания

Тема 3.6 Анализ спроса на продукцию предприятий общественного питания

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация профессионального модуля

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента 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, гусяной 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 гусяной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусяной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусяной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Результаты освоения профессионального модуля

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

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и

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

Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1. Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья

Тема 1.2. Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд

Тема 1.3. Технология приготовления начинок для фарширования мяса

Тема 1.4. Способы минимизации отходов мяса

Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 2.1. Организация технологического процесса подготовки рыбы

Тема 2.2. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из рыбы

Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

Тема 3.1. Характеристика сырья, организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд.

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация профессионального модуля

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОССПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов..

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

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

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Результаты освоения профессионального модуля

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

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в

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

Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

Тема 1.1. Организовать и проводить приготовление канапе

Тема 1.2. Технология приготовления легких холодных закусок.

Тема 1.3. Технология приготовления сложных холодных закусок.

Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.

Тема 2.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы

Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса.

Тема 2.3. Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Раздел 3. Организация и приготовление сложных холодных соусов

Тема 3.1. Ассортимент и приготовления сложных холодных соусов

Тема 3.2. Способы оформления сложными холодными соусами

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация профессионального модуля

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Результаты освоения профессионального модуля

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

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и

	сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организация приготовления сложных супов.

Тема 1.1. Технология приготовления пюреобразных супов.

Тема 1.2. Технология приготовления прозрачных супов

Тема 1.3. Технология приготовления национальных супов.

Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих соусов

Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих соусов.

Раздел 3. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Тема 3.1. Организация приготовления сложных блюд из овощей

Тема 3.2. Организация приготовления сложных блюд из грибов

Тема 3.3. Организация приготовления сложных блюд из сыра

Раздел 4. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Тема 4.1. Организация приготовления сложных блюд из рыбы

Тема 4.2. Организация приготовления сложных блюд из мяса

Тема 4.3. Организация приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация профессионального модуля

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС

СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Результаты освоения профессионального модуля

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

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских

	изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема 1.1. Характеристика основных продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 1.2. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 1.3. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 1.4. Оценка качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Раздел 2. Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Тема 2.1. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов

Тема 2.2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий

Тема 2.3. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Тема 2.4. Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Раздел 3. Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.1. Характеристика основных продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.2. Правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.3. Приготовление и ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.4. Оценка качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий

Раздел 4. Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

Тема 4.1. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 4.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 4.3. Приготовление и ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ
Аннотация профессионального модуля
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов:
- фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов:
- суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, 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.

Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них

	ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.1. Характеристика основных продуктов, отделочных полуфабрикатов и основных полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных десертов

Тема 1.2. Ассортимент и методы приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.3. Оборудование, используемое для приготовления сложных десертов

Тема 1.4. Технология приготовления сложных холодных десертов

Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.1. Ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация профессионального модуля

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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

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

иметь практический опыт:

- 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.

Результаты освоения профессионального модуля

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

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
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.
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.

Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организация работы трудового коллектива

Тема 1.1. Особенности организации работы коллектива исполнителей

Тема 1.2. Функции и методы управления структурным подразделением

Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями

Тема 2.1. Планирование основных показателей производства

Тема 2.2. Планирование показателей, характеризующих расходы и доходы организации

Тема 2.3 Планирование выполнения работ исполнителями

Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Тема 3.1 Методы контроля результатов выполнения работ

Тема 3.2 Способы оценивания качества выполняемых работ

Раздел 4. Учетно-отчетная документация

Тема 4.1 Основы организации труда и заработной платы

Тема 4.2. Нормативно-правовые документы. Формы документов и порядок их составления

Аннотация профессионального модуля

ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовыми функций обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен приобрести:

Обобщенные трудовые

А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия

Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Необходимые умения

Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Необходимые знания

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия

Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара

Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
Приготовление блюд из яиц по заданию повара
Приготовление блюд из творога по заданию повара
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
Приготовление горячих напитков по заданию повара
Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

Необходимые умения

Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

Необходимые знания

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
Правила и технологии расчетов с потребителями
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Аннотации практик

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности и для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

Целью учебной практики является комплексное освоение студентами в профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы. В ходе освоения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовлению блюд из творога по заданию повара;
- приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовлению мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов. Основных холодных закусок, холодных мясных и рыбных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;

- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь в повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковка готовых блюд напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

уметь:

- У.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического рабочего места, и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- У.3. Применять регламенты, стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- У.4. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- У.5. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У.6. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- У.7. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У.8. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- У.9. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- У.10. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной
- У.11. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

знать:

- 3.1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- 3.2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- 3.5. Требования охраны труда, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- 3.5. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- 3.6. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.7. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- 3.8. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья. Используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.9. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- 3.10. Правила и технологии расчетов с потребителями;
- 3.11. Требования охраны труда, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)		
ПК 1.1. Организовывать подготовку и обработку мяса, сложной	приготавливать полуфабрикаты кулинарной продукции	для

ПК 1.2. Организовывать подготовку и обработку рыбы, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции
2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителям
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

ПП.01.01 Производственной практики (по профилю специальности) Профессионального модуля

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

Область применения рабочей программы

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью производственной практики (по профилю специальности) является приобретение студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики (по профилю специальности):

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта по подготовке рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями;
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта обработки, подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- приобретение практического опыта обработки, подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- приобретение практического опыта обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению производственной практики (по профилю специальности).

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и домашней птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд на основе современных методов производства, оборудования, инвентаря;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

- умение готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы;
- порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы.
- умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.
- умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.

знать:

- подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.
- проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке.
- оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом.
- сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.

- проводить заправку дичи, кролика, подготовку к последующей тепловой обработке.
- оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом
- приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё.
- сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.

В ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Контроль и оценка результатов освоения учебных видов практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	
ПК 1.1. Организовывать подготовку и обработку мяса, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции	
ПК 1.2. Организовывать подготовку и приготавливать полуфабрикаты	и обработку рыбы, для сложной кулинарной продукции

ПП.02.01 Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля

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

Область применения рабочей программы

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности

(ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению сложных холодных блюд, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики:

- осуществление подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, легких и сложных холодных закусок.

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации сложных холодных соусов.

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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными 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 и простых холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
 - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
 - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
 - правила соусной композиции сложных холодных соусов;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
 - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
 - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
 - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
 - варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
 - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
 - технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
 - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
 - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
 - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
 - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

В ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ПП.03.01 Производственной практики (по профилю специальности)

Профессионального модуля

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

Область применения рабочей программы

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению сложных горячих блюд, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики:

- осуществление подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации приготовление сложных супов;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта **приготовления**, творческое оформление и подготовку к реализации сложных горячих соусов;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации сложных блюд из сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

иметь практический опыт:

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

знать:

- знание ассортимента и характеристика холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов
- знания правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья.
- умение методов приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;
- знания правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка сырья. Для приготовления холодных блюд из рыбы.
- знания нормы выхода холодных блюд из рыбы.

уметь:

- организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.
- умение подготовки сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.
- умение готовить соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам.
- умение определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

	применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностно-развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
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.

04.01 Производственной практики (по профилю специальности)

Профессионального модуля

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

Область применения рабочей программы

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Цели и задачи Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению сложных хлебобулочных и кондитерских изделий, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики:

- осуществление подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта **приготовления**, творческое оформление и подготовку к реализации сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий;
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и домашней птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд на основе современных методов производства, оборудования, инвентаря;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

- умение готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы;
- порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы.
- умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.
- умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.

знать:

- подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.
- проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей

- тепловой обработке.
- оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом.
- сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.
- проводить заправку дичи, кролика, подготовку к последующей тепловой обработке.
- оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом
- приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика иполуфабрикатов из неё.
- сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

Область применения рабочей программы

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности

(ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Цели и задачи Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению сложных горячих и холодных десертов, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики:

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта по подготовке рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями;
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента;
- применение умения приготовления и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента;
- применения умения приготовления и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента;
- приобретение профессиональных навыков творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента;
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению производственной практики.

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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных

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

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПП 06.01 Производственной практики (по профилю специальности) Профессионального модуля

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

Область применения рабочей программы

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППСЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального

модуля

Целью производственной практики является углубление студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики (по профилю специальности):

- совершенствование профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления сложной кулинарной продукции;
- формирование умений, навыков и практического опыта приготовления сложной кулинарной продукции;
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению преддипломной практики.

Требования к результатам освоения программы производственной практики

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;
- технологию приготовления сложных холодных десертов:
 - фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов:
 - суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу 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

КОД	Наименование профессиональных и общих компетенций
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.
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.

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Область применения рабочей программы

Рабочая программа практики является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с Федеральным государственным образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности

и для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики:

Целью практики является комплексное освоение студентами в профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы. В ходе освоения практики должен:

иметь практический опыт:

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовлению блюд из творога по заданию повара;
- приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовлению мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов. Основных холодных закусок, холодных мясных и рыбных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь в поварах в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковка готовых блюд напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

уметь:

- У.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического рабочего места, и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации

питания;

У.3. Применять регламенты, стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

У.4. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

У.5. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

У.6. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

У.7. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

У.8. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

У.9. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

У.10. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной

У.11. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

знать:

3.1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

3.2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

3.3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

3.4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

3.5. Требования охраны труда, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

3.5. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

3.6. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

3.7. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

3.8. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья. Используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

3.9. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

3.10. Правила и технологии расчетов с потребителями;

3.11. Требования охраны труда, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)		
ПК 1.1. Организовывать подготовку и обработку мяса,	приготавливать полуфабрикаты	для
сложной кулинарной продукции		
ПК 1.2. Организовывать подготовку и обработку рыбы,	приготавливать полуфабрикаты	для
сложной кулинарной продукции		
2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов		
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов		
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов		
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		

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

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью ШПССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Производственная практика (преддипломная) направлена на закрепление у студентов практических профессиональных умений, приобретение практического опыта в соответствии с ШПССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности.

Место производственной практики (преддипломной) в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Преддипломная практика является заключительной практикой, обобщающей и совершенствующей знания и умения студентов, полученные при освоении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Цели и задачи производственной практики (преддипломной) – требования к результатам освоения производственной практики (преддипломной)

Целью преддипломной практики является углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (демонстрационного экзамена) в организациях различных организационно - правовых форм.

Задачи преддипломной практики:

- рассмотрение организационно-правовой формы и особенностей производственной деятельности конкретного предприятия общественного питания;
- изучение структуры управления предприятием;
- изучение структуры производства, организации рабочих мест в производственных цехах и вспомогательных помещениях, их планировки, оснащения оборудованием и его обслуживания;
- изучение оперативного планирования работы производства на предприятии;
- изучение оперативного контроля за расходом сырья, соблюдением последовательности технологического процесса, санитарных правил, норм охраны труда и техники безопасности на предприятии;
- совершенствование умений и практического опыта работы с нормативной и технологической документацией;
- установление требований к производственному персоналу и работникам торговой группы на предприятии, организации и нормированию их труда;
- рассмотрение организации материальной ответственности на предприятии;

- изучение организации труда работников зала, организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале предприятия;
- рассмотрение рекламной деятельности предприятия;
- анализ и оценка практической деятельности предприятия общественного питания, существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг.

Общие требования к организации производственной (преддипломной) практики

Организация практики осуществляется образовательным учреждением в сроки, установленные рабочим учебным планом, ее продолжительность – 4 недели. Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. Базами практики могут быть предприятия общественного питания с высоким уровнем механизации производства, прогрессивной технологией и методами обслуживания, оснащенные современным оборудованием, выпускающие широкий ассортимент основных блюд и мучных кондитерских изделий, укомплектованные квалифицированным персоналом.

Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и филиалом. Закрепление баз практик осуществляется заведующей по производственной практике.

В договоре филиал и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе и в направлении студентов на производственную (преддипломную) практику.

В период производственной (преддипломной) практики для студентов проводятся консультации.

3.4 Программы практик

ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО предусматривает следующие виды практик:

- учебная;
- производственная;
- производственная (преддипломная).

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

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в рамках профессиональных модулей ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Индекс дисциплины, профессионального модуля по ФГОС СПО	Наименование циклов, разделов и программ
1	2

Программы практики	
УП.07.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

Программы практик прилагаются

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

код, специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

форма обучения **очная**

2020 г.

СОГЛАСОВАНА:

Предметно-цикловой комиссией
«Технологии продукции в
общественном питании»
Протокол №1
от «31» августа 2020 года

Разработана на основе федерального государственного
образовательного стандарта по специальности:
19.02.10 «Технология продукции общественного
питания» среднего профессионального образования

Председатель ПЦК

Заместитель директора по учебной работе



Степанова Т.А.



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА:

Директор колледжа



Е.Н.Махиненко

Составители (авторы): Каратаева К.К. преподаватель МТКП, РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент:



СОГЛАСОВАНО
работодателя

Мерников А.А.



Представитель

предприятия (организации), должность

М. /

Подпись, Инициалы, Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с Федеральным государственным образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности и для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

Целью учебной практики является комплексное освоение студентами в профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы. В ходе освоения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовлению блюд из творога по заданию повара;
- приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовлению мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов. Основных холодных закусок, холодных мясных и рыбных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;

- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковка готовых блюд напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

уметь:

- У.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического рабочего места, и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- У.3. Применять регламенты, стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- У.4. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- У.5. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У.6. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- У.7. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У.8. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- У.9. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- У.10. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной
- У.11. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

знать:

- 3.1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- 3.2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- 3.5. Требования охраны труда, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- 3.5. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- 3.6. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.7. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- 3.8. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья. Используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.9. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- 3.10. Правила и технологии расчетов с потребителями;
- 3.11. Требования охраны труда, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной (по профилю специальности) практики профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка студента	Количество часов
Включая:	
учебная практика	72
консультации	4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Содержание учебной практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов и тем	Содержание теоретических и практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания			6	
Тема 1.1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации и правила работы с основными нормативными документами	Содержание		6	
	1	Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделия	6	I
Раздел 2. Организация подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции				
Тема 2.1. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей	Практические занятия		6	
	1	Способы обработки овощей. Способы нарезки овощей. Приготовление полуфабрикатов из овощей.	6	
Тема 2.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика	Практические занятия		6	
	1	Характеристика сырья. Методы обработки и подготовки рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика для приготовления блюд. Способы разделки для всех видов тепловой обработки.	6	
Раздел 3. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции				
Тема 3.1 Приготовление супов	Практические занятия		6	
	1	Назначение супов. Классификация. Технологический процесс варки бульонов. Заправочные супы: щи, борщи, рассольники, солянки. Требования к качеству.	6	
Тема 3.2 Приготовление соусов	Практические занятия		6	
	1	Приготовление красного основного соуса. Приготовление белого соуса на мясном и рыбном бульонах, грибных, сметанных, молочных. Ассортимент соусов. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации.	6	
Тема 3.3 Приготовление горячих блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	Практические занятия		6	
	1	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных овощей. Приготовление и отпуск блюд из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	

Тема 3.4 Приготовление горячих блюд из рыбы	Практические занятия		6	
	1	Приготовление и отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной рыбы. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы рыбы. Приготовление и отпуск блюд из морепродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	
Тема 3.5 Приготовление горячих блюд из мяса	Практические занятия		6	
	1	Приготовление и отпуск блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого мяса. Приготовление и отпуск блюд из субпродуктов. Ассортимент блюд из отварного мяса. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	
Тема 3.6 Приготовление горячих блюд из птицы	Практические занятия		6	
	1	Приготовление и отпуск блюд из отварной, тушеной, жареной, рубленой птицы. Приготовление и отпуск блюд из дичи. Ассортимент блюд. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	
Тема 3.7 Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление холодных блюд и закусок.	Практические занятия		6	
	1	Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок. Приготовление и отпуск гарниров и соусов к холодным блюдам Ассортимент блюд. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	
Тема 3.8 Приготовление сладких блюд. Приготовление горячих и холодных напитков.	Практические занятия		6	
		Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд из натуральных фруктов, ягод, железированных блюд. Ассортимент блюд. Приготовление и отпуск холодных (молочных, фруктовых, ягодных) и горячих (кофе, какао, шоколад, напитков с вином) напитков. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	
Раздел 4. Технологический процесс приготовления мучныхкулинарных изделий из дрожжевого теста				
Тема 4.1. Характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	Практические занятия		6	
	1	Характеристика сырья и его подготовка. Способы разрыхления теста. Виды теста и его использование. Приготовление дрожжевого теста безопарным и опарным способом. Приготовление фаршей и начинок для приготовления изделий из дрожжевого теста. Приготовление блинов и оладий.	6	
Консультации			4	
Всего:			76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебных видов практики требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, а также предполагает наличие учебных кабинетов -2, учебный цех -1; зал – 2.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №205 (для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (15);	Рабочая станция;	31
2.	Стул ученический (30);	Монитор;	
3.	Стол учительский;	Мини-проектор;	
4.	Стул учительский;	Программное обеспечение:	
5.	Доска с магнитной поверхностью;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Плакатница (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Шкаф закрытый (2);	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Тумба вкатная;		
9.	Учебная литература;		
10.	Нормативно-правовые документы;		
11.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
12.	Методические пособия.		

Компьютерный класс № 117а

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
13.	Стол ученический (5);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду (5);	11
14.	Стул ученический (10);	Монитор (5);	
15.	Стол учительский;	Программное обеспечение:	
16.	Стул учительский;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
17.	Столик компьютерный (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
18.	Кресла компьютерные (4);	Операционная система Microsoft	

		Windows 10	
19.	Доска с магнитной поверхностью	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
20.	Шкаф (2);	1С: Предприятие	
21.	Учебная литература;		
22.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
23.	Методические пособия.		

Лаборатория метрологии и стандартизации № 312

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (4);	Монитор;	31
2.	Стул ученический (8);	Системный блок	
3.	Стол учительский;	Программное обеспечение:	
4.	Стул учительский;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
5.	Тумба вкатная;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
6.	Доска с магнитной поверхностью;	Операционная система Microsoft Windows 10	
7.	Измеритель шероховатости TR200;		
8.	Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2);		
9.	Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2;		
10.	Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2;		
11.	Штангенциркуль цифровой		
12.	ШЦЦ-I-150-0,01;		
13.	Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01;		
14.	Микрометр гладкий цифровой		
15.	МК Ц 50;		
16.	Микрометр гладкий цифровой		
17.	МК Ц 25;		
18.	Нутромер цифровой;		
19.	Оптиметр вертикальный ИКВ (2);		
20.	Нормативно-правовые документы;		
21.	Учебная литература;		
22.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
23.	Методические пособия.		

Учебный кулинарный цех № 110

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	

2.	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	6
3.	Обеденный стол;	Проектор;	
4.	Стулья (3);	Программное обеспечение:	
5.	Шкаф для столовой посуды (2).	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Крамер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Экран.	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
9.	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:		
10.	Весы настольные электронные (5);		
11.	Пароконвектомат (4);		
12.	Конвекционная печь;		
13.	Микроволновая печь;		
14.	Расстоечный шкаф;		
15.	Плита электрическая (5);		
16.	Фритюрница;		
17.	Электрогриль;		
18.	Шкаф холодильный (5);		
19.	Шкаф морозильный;		
20.	Шкаф шоковой заморозки;		
21.	Льдогенератор;		
22.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
23.	Тестораскаточная машина;		
24.	Планетарный миксер (3);		
25.	Диспенсер для подогрева тарелок (2);		
26.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);		
27.	Блендер;		
28.	Мясорубка;		
29.	Овощерезка (2);		
30.	Процессор кухонный (2);		
31.	Слайсер;		
32.	Куттер;		
33.	Миксер для коктейлей (2);		
34.	Соковыжималки (универсальная) (2);		
35.	Соковыжималка для		

	цитрусовых;		
36.	Машина для вакуумной упаковки;		
37.	Кофемашина с капучинатором;		
38.	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);		
39.	Кофемолка;		
40.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
41.	Набор инструментов для карвинга (15);		
42.	Овоскоп;		
43.	Нитратгестер;		
44.	Лампа для карамели (3);		
45.	Аппарат для темперирования шоколада (2);		
46.	Сифон (2);		
47.	Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20);		
48.	Сковорода (10);		
49.	Гриль сковорода (5);		
50.	Подставка для разделочных досок (8);		
51.	Мерный стакан (10);		
52.	Венчик (4);		
53.	Миски нержавеющей сталь (10);		
54.	Сито (4);		
55.	Шенуа (4);		
56.	Половник (4);		
57.	Шумовка (4);		
58.	Щипцы кулинарные универсальные (8);		
59.	Щипцы кулинарные для пасты (8);		
60.	Насадки для кондитерских мешков (8);		
61.	Корзина для мусора (4);		
62.	Набор для выемок (8);		
63.	Лопатки металлические силиконовые (8);		
64.	Машина посудомоечная;		
65.	Стол производственный с моечной ванной (5);		
66.	Стеллаж передвижной (5);		
67.	Моечная ванна двухсекционная;		
68.	Учебно-наглядные пособия.		

Актный зал №311

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Компьютерный столик;	Монитор;	52
2.	Компьютерное кресло;	Рабочая станция;	
3.	Кресла (51);	Проектор;	
4.	Трибуна;	Экран;	
5.	Распределительный усилитель крамер;	Программное обеспечение:	
6.	Микшерующий усилитель мощности;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
7.	Микшер (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
8.	Аудиомикшер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
9.	Акустические колонки (2);		
10.	Барабанная установка;		
11.	Синтезатор;		
12.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;		
13.	Крепеж потолочный для видеопроектора.		

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (2);	Монитор (5);	5
2.	Стул ученический (4);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;	
3.	Стол учительский;	Рабочая станция (4)	
4.	Стул учительский;	Программное обеспечение:	
5.	Компьютерный столик (4);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Компьютерные кресла (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Стеллаж 2-х секционный (3);	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Стеллаж 3-х секционный (16);		
9.	Стеллаж 5-х секционный;		
10.	Шкаф;		
11.	Шкаф комбинированный;		
12.	Шкаф комбинированный двухдверный;		
13.	Шкаф закрытый;		
14.	Шкаф для документов;		
15.	Учебная литература;		
16.	Учебная, справочная, художественная литература.		

Базы практики

- № 43 от 22.03.2018 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария
- №29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента»
- №3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»
- №49 от 27.04.2018г. с ООО «АЛФАВИТ»
- №22 от 12.09.2018г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»
- №31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»
- №26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ»
- №15 от 17.10.2018г. с ООО «Старт Кэтеринг»
- №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»
- №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»
- №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»
- №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»
- №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»
- №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) требует наличия: №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

3. 2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания

Основные

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник / И.П. Самородова – 2-е изд, стер. М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 192 с.
2. Семичева Г.П. Приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 -256 с.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

Дополнительные

1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ред. А.Т. Васюковой. – 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2018, - 816 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 512с.

Электронные издание

Основные

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (13-е изд.), Москва, Издательство Академия,2016

Интернет-ресурсы

2. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
3. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
4. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

Профессиональные базы данных:

1. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» -

https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics / Справочная правовая система «Консультант Плюс»;

2. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/ ;
4. MS Access.
ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебных видов практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку и обработку мяса,	<ul style="list-style-type: none"> - выбор безопасной схемы организации производственного процесса; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - решение ситуационных задач по организации рабочих мест; - органолептическая оценка качества мясного сырья в соответствии с видом, кондицией сырья; - выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с типом полуфабриката; - рациональность выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья; - демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из мясного сырья с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности 	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ для мяса, полуфабрикатов и сложной кулинарной продукции во время лабораторных работ и практики.</p> <p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Дифференцированный зачет в 1 семестре</p>

	<p>действий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - степень точности проведения расчетов сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из мяса с учетом вида и кондиции сырья; - качество и безопасность полуфабрикатов предъявляемыми к ним требованиями; - соблюдение режимов и условий хранения сложных полуфабрикатов из мясного сырья в соответствии с требованиями СанПиН; - точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с нормативной документацией. 	
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку и обработку рыбы, приготавливать полуфабрикаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор безопасной схемы организации производственного процесса; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - решение ситуационных задач по организации рабочих мест в соответствии с требованиями технологического процесса и санитарно-эпидемиологическими требованиями; - органолептическая оценка качества рыбы в соответствии с видом, кондицией сырья; - выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с типом полуфабриката; - рациональность выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида и размера рыбы, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции; - демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы с соблюдением технологии приготовления, 	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ для рыбы, полуфабрикатов и сложной кулинарной продукции во время лабораторных работ и практики.</p> <p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Тестирование</p> <p>Дифференцированный зачет в 1 семестре</p>

	<p>рецептур</p> <p>ы,</p> <p>последовательности</p> <p>выполнен</p> <p>ия действий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - степень точности проведения расчетов сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы с учетом вида, размеров, способа обработки, кондиции рыбы; - качество и безопасность полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми к ним требованиями; - соблюдение режимов реализации и условий хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН; - точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с нормативной документацией. 	
<p>ПК 2.1. Организовывать</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации производственного процесса; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – решение ситуационных задач по организации рабочих мест; – профессиональная оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – рациональность выбора технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; – точность соблюдения рецептур; – точный выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок; – выбор начинок, заправок, соусов, масляных смесей для отдельных канапе и легких закусок; 	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ для канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы во время лабораторных работ и практики.</p> <p>устный опрос, лабораторная работа, практическая работа, тестирование итоговая аттестация в форме: Дифференцированный зачет в 1 семестре</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – выбор гарниров, заправок, соусов для отдельных холодных и сложных закусок; – качество и безопасность готовой продукции; – выбор способа сервировки, варианта оформления и подачи канапе, легких и холодных закусок; – решение ситуационных задач по расчету массы сырья и полуфабрикатов; – точность и грамотность оформления технологической документации. 	
<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственно й (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации производственного процесса; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – решение ситуационных задач – профессиональная оценка качества основных продуктов и дополнительных 	
	<p>ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – рациональность выбора технологических схем приготовления сложных холодных блюд; – точность соблюдения рецептур; – точный выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных блюд; – выбор гарниров, заправок, соусов при оформлении сложных холодных блюд; – качество и безопасность готовой продукции; – выбор способа сервировки, варианта оформления и подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы; – решение ситуационных задач по расчету массы сырья и полуфабрикатов; – точность и грамотность оформления технологической документации. 	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>

<p>2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации производственного процесса; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – решение ситуационных задач по организации рабочих мест; – профессиональная оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – рациональность выбора технологических схем приготовления сложных холодных соусов; – точность соблюдения рецептур; – выбор вкусовых добавок для приготовления сложных холодных соусов и варианта их использования; – выбор вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов; – точность температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных соусов; – качество и безопасность готовой продукции; – выбор варианта оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; – решение ситуационных задач по расчету массы сырья и полуфабрикатов; – точность и грамотность оформления технологической документации. 	<p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ приготовления сложных холодных соусов во время лабораторных работ и практики.</p> <p>устный опрос, лабораторная работа, практическая работа, тестирование итоговая аттестация в форме: Дифференцированный зачет в 1 семестре</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок; - умение сервировать стол и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечивать температурный и временной режим подачи канапе, легких и сложных холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; 	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ приготовления сложных супов во время</p>

	- соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	лабораторных работ и практики. Наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения им индивидуальных заданий и заданий программы практики. Предоставление обучающимся характеристики выполненных работ с производственной практики студента. Предоставление отчета о практике Дифференцированный зачет в 1 семестре
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	- знание ассортимента и характеристика холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов - знания правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья. - умение методов приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы; - знания правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка сырья. Для приготовления холодных блюд из рыбы. - знания нормы выхода холодных блюд из рыбы.	лабораторных работ и практики. Наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения им индивидуальных заданий и заданий программы практики. Предоставление обучающимся характеристики выполненных работ с производственной практики студента. Предоставление отчета о практике Дифференцированный зачет в 1 семестре
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. - умение подготовки сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок. - умение готовить соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам. - умение определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса.	Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ приготовление сложных супов во время лабораторных работ и практики. Наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения им индивидуальных заданий и заданий программы практики. Предоставление обучающимся характеристики выполненных работ с производственной практики студента. Предоставление отчета о практике Дифференцированный зачет в 1 семестре
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	- умение организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового

(домашней) птицы.		<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ</p> <p>приготовление сложных супов во время лабораторных работ и практики.</p> <p>Предоставление отчета о практике</p> <p>Дифференцированный зачет в 1 семестре</p>
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление организации рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования; - подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо. - приобретение навыков разделки и обвалки различных видов мяса. - готовить полуфабрикаты из говядины и телятины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. - охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты 	<p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ</p> <p>приготовление.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба во время практики.</p> <p>Наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения им индивидуальных заданий и заданий программы практики.</p> <p>Предоставление</p>
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования; - подготовка сырья к производству; - приобретение навыков по приготовлению видов полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы. - умение готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы. - умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для 	<p>Предоставление обучающимся характеристики выполненных работ с производственной практики студента.</p> <p>Предоставление отчета о практике</p> <p>Дифференцированный зачет в 1 семестре</p>

	<p>последующего использования.</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. - умение подготовку сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу. - проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке. - оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом. 	<p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ</p> <p>приготовление</p> <p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий во время практики.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении во время практики.</p> <p>Наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения им индивидуальных заданий и заданий программы практики.</p> <p>Предоставление обучающимися характеристики выполненных работ с производственной практики студента.</p> <p>Предоставление отчета о практике</p> <p>Дифференцированный зачет в 1 семестре</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>		
<p>5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - применять методов приготовления 	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ для сложных горячих десертов во время лабораторных работ и практики.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Практические задания</p> <p>Дифференцированный</p>

	<p>десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов 	зачет в 1 семестре
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>значение горячих десертов в питании, их классификация;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять комбинированных различных способов приготовления горячих десертов. - способы сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. - изучение ассортимента шоколадных фондю, фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. - применение комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе. - применение комбинирование различных способов приготовления фруктов жареных в тесте, на гриле 	
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>ассортимент холодных напитков, их классификация. Предварительная подготовка сырья, холодных напитков.</p> <ul style="list-style-type: none"> - комбинирование различных способов приготовления холодных напитков. - сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков. 	
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; - правильность последовательности расположения блюд в меню; - соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; - точность расчета цены блюда по меню; - актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу 	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ для блюд во время практики.</p>

<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; 	<p>Планирование и управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Организация работы трудового коллектива. Контроль и учет утвержденной учетно-отчетной документации. Устный опрос Практическая работа Дифференцированный зачет в 1 семестре</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; 	
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; 	
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения 	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Московский технологический колледж питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПП 04.01 Производственной практики (по профилю
специальности) Профессионального модуля**

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

код, специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

2020 г.

СОГЛАСОВАНА:

Предметно-цикловой комиссией

«Технологии продукции в общественном питании»

Протокол №1

от «31» августа 2020 года

Разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования

Председатель ПЦК

Т.А. Степанова.

Заместитель директора по учебной работе

Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА:

Директор колледжа

Е.Н.Махиненко

Составители (авторы): Каратаева К.К. преподаватель МТКП, РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: зам. дир. Мерников А.А.

СОГЛАСОВАНО Мерников А.А. Представитель
работодателя (ООО "Бэст-Рест Компани СП", Сергиев-Посад), должность _____

Подпись Инициалы Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

1.2. Цели и задачи Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению сложных хлебобулочных и кондитерских изделий, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики:

- осуществление подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта **приготовления**, творческое оформление и подготовку к реализации сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий;
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

иметь практический опыт:

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

- расчета массы мяса, рыбы и домашней птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд на основе современных методов производства, оборудования, инвентаря;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

- умение готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы;
- порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы.
- умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.
- умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.

знать:

- подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.
- проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке.
- оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом.
- сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.
- проводить заправку дичи, кролика, подготовку к последующей тепловой обработке.
- оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом
- приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё.
- сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка студента	Количество часов
Включая:	
производственная практика	216
консультации	10

1.4. В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Содержание производственной практики (по профилю специальности) ПП 04.01 Профессионального модуля ПМ 04.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов и тем	Содержание, теоретических и практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Содержание	6	
	1 Классификация хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложного ассортимента;	6	<i>1</i>
	Практические занятия	30	
	1 Классификация хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложного ассортимента;	6	
	2 Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложного ассортимента;	6	
	3 Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложного ассортимента;	6	
4 Приготовление разных видов полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6		
5 Приготовление разных видов полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6		
Тема 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Практические занятия	78	
	1 Классификация выпеченных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий.	6	
	2 Классификация выпеченных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий.	6	
	3 Песочный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления песочного теста и полуфабрикатов из него.	6	
	4 Песочный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления песочного теста и полуфабрикатов из него.	6	
	5 Воздушный полуфабрикат: характеристика, рецептура, санитарно-гигиенические требования к сырью и технологическому процессу приготовления воздушного полуфабриката Воздушный полуфабрикат: характеристика, рецептура, санитарно-гигиенические требования к сырью и технологическому процессу приготовления воздушного полуфабриката	6	
6 Миндально-ореховый полуфабрикат: характеристика, рецептура, способы приготовления. Последовательность технологического процесса приготовления миндально-орехового теста Миндально-ореховый полуфабрикат: характеристика, рецептура, способы приготовления.	6		

		Последовательность технологического процесса приготовления миндально-орехового теста		
	7	Бисквитный полуфабрикат: характеристика, виды бисквитов. Отличительные особенности каждого вида бисквитов. Бисквитный полуфабрикат: характеристика, виды бисквитов. Отличительные особенности каждого вида бисквитов.	6	
	8	Слоёный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления.	6	
	9	Слоёный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления.	6	
	10	Заварной полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления заварного теста и полуфабрикатов из него	6	
	11	Классификация выпеченных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий.	6	
	12	Классификация выпеченных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий.	6	
	13	Песочный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления песочного теста и полуфабрикатов из него.	6	
Тема	3.	Практические занятия	30	
Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	1	Приготовление разных видов полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (песочный, миндально-ореховый полуфабрикаты).	6	<i>1</i>
	2	Приготовление разных видов полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (песочный, миндально-ореховый полуфабрикаты).	6	
	3	Приготовление желе, рисовальных масс для отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
	4	Приготовление желе, рисовальных масс для отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
	5	Приготовление сдобного теста и изделий из него. Формование, отстойка, выпекание сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
Консультации			4	
Итого часов за 6 семестр			148	
Содержание			6	
Тема 3.	1	Приготовление сдобного теста и изделий из него. Формование, отстойка, выпекание сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
	Практические занятия		24	
Организовывать и	1	Приготовление вафельного теста и начинок для него. Отделка вафельных тортов крошковыми полуфабрикатами	6	

проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	2	Приготовление вафельного теста и начинок для него. Отделка вафельных тортов крошковыми полуфабрикатами	6	
	3	Приготовление сложные хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6	
	4	Приготовление сложные хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6	
Тема 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Практические занятия		42	
	1	Готовить различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформлять кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами	6	
	2	Готовить различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформлять кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами	6	
	3	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (глазури, помада) с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6	
	4	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (глазури, помада) с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6	
	5	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (кремы сливочные «Шарлотт», «Гляссе», кофейные, шоколадные) с использованием различных технологий	6	
	6	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (кремы сливочные «Шарлотт», «Гляссе», кофейные, шоколадные) с использованием различных технологий	6	
7	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (кремы сливочные «Шарлотт», «Гляссе», кофейные, шоколадные) с использованием различных технологий	6		
Консультации			6	
Итого часов за 5 семестр			78	
Всего:			226	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, а также кабинета информационные технологии в профессиональной деятельности.

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) требует наличия:

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №205
(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
24.	Стол ученический (15);	Рабочая станция;	31
25.	Стул ученический (30);	Монитор;	
26.	Стол учительский;	Мини-проектор;	
27.	Стул учительский;	Программное обеспечение:	
28.	Доска с магнитной поверхностью;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
29.	Плакатница (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
30.	Шкаф закрытый (2);	Операционная система Microsoft Windows 10	
31.	Тумба вкатная;		
32.	Учебная литература;		
33.	Нормативно-правовые документы;		
34.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
35.	Методические пособия.		

Компьютерный класс № 117а

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
36.	Стол ученический (5);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду (5);	11
37.	Стул ученический (10);	Монитор (5);	

38.	Стол учительский;	Программное обеспечение:		
39.	Стул учительский;			Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
40.	Столик компьютерный (4);			Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
41.	Кресла компьютерные (4);			Операционная система Microsoft Windows 10
42.	Доска с магнитной поверхностью			Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
43.	Шкаф (2);			1С: Предприятие
44.	Учебная литература;			
45.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);			
46.	Методические пособия.			

Оборудование цеха и рабочих мест цеха

Учебный кулинарный цех № 110

(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
69.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	6
70.	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	
71.	Обеденный стол;	Проектор;	
72.	Стулья (3);	Программное обеспечение:	
73.	Шкаф для столовой посуды (2).	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
74.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;	Операционная система Microsoft Windows 10	
75.	Крамер;	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
76.	Экран.	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
77.	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:		
78.	Весы настольные		

	электронные (2);		
79.	Конвекционная печь;		
80.	Микроволновая печь;		
81.	Подовая печь (для пиццы);		
82.	Расстоечный шкаф (2);		
83.	Плита электрическая (2);		
84.	Шкаф холодильный;		
85.	Шкаф морозильный;		
86.	Шкаф шоковой заморозки;		
87.	Льдогенератор (2);		
88.	Пароконвектомат;		
89.	Фризер;		
90.	Тестораскаточная машина (настольная);		
91.	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2);		
92.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);		
93.	Тестомесильная машина (настольная);		
94.	Миксер (погружной);		
95.	Миксер для коктейлей (2);		
96.	Кофемашина с капучинатором;		
97.	Ховали (оборудование для варки кофе на песке);		
98.	Кофемолка;		
99.	Лампа для карамели (2);		
100.	Сифон (4);		
101.	Миски из нержавеющей стали (8);		
102.	Гастроёмкость из нержавеющей стали (8);		
103.	Кастрюли 1,5; 2 литра (10);		
104.	Сковорода (10);		
105.	Разделочные доски (10);		
106.	Подставка для разделочных досок (10);		
107.	Мерный стакан (8);		
108.	Миски полусферические (8);		
109.	Венчик (8);		
110.	Сито (8);		

111.	Лопатки (8);		
112.	Скрепки пластиковые (10);		
113.	Скрепки металлические (10);		
114.	Формы для тортов, пирогов (10);		
115.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8);		
116.	Формы силиконовые для штучных кексов (8);		
117.	Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8);		
118.	Нож пилка 300 мл (8);		
119.	Кондитерские мешки (10);		
120.	Насадки для кондитерских мешков (10);		
121.	Ножницы (8);		
122.	Резцы фигурные для теста, марципана (8);		
123.	Силиконовые коврики для выпечки (8);		
124.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8);		
125.	Вырубки для печенья, пряников (10);		
126.	Форма для конфет (10);		
127.	Формы для шоколадных фигур (8);		
128.	Скалки рифлёные (8);		
129.	Скалки (8);		
130.	Трафареты (8);		
131.	Перчатки для карамели (8);		
132.	Подставки для тортов, вращающиеся (8);		
133.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8);		
134.	Силиконовые коврики для айсинга (8);		
135.	Кисти силиконовые (8);		
136.	Набор выемок (8);		
137.	Совки для сыпучих продуктов (8);		
138.	Подносы (8);		

139.	Подложки для тортов (8);		
140.	Ножи (15);		
141.	Корзина для мусора (4);		
142.	Мясорубка;		
143.	Куттер;		
144.	Процессор кухонный;		
145.	Слайсер;		
146.	Соковыжималки (для цитрусовых) (2);		
147.	Соковыжималка (универсальная);		
148.	Пресс для пиццы;		
149.	Лампа для карамели (2);		
150.	Аппарат для темперирования шоколада;		
151.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
152.	Термометр инфракрасный;		
153.	Термометр со щупом (2);		
154.	Овоскоп;		
155.	Диспенсер для подогрева тарелок;		
156.	Машина для вакуумной упаковки;		
157.	Стеллаж передвижной (6);		
158.	Производственный стол с моечной ванной;		
159.	Производственный стол с деревянным покрытием (4);		
160.	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);		
161.	Стол производственный;		
162.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
163.	Моечная ванна двухсекционная;		
164.	Ванна моечная (2);		
165.	Стеллаж передвижной (2);		
166.	Учебно-наглядные пособия.		

Оборудование зала и рабочих мест зала

Актовый зал №311

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
14.	Компьютерный столик;	Монитор;	52
15.	Компьютерное кресло;	Рабочая станция;	
16.	Кресла (51);	Проектор;	
17.	Трибуна;	Экран;	
18.	Распределительный усилитель крамер;	Программное обеспечение:	
19.	Микшерующий усилитель мощности;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
20.	Микшер (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
21.	Аудиомикшер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
22.	Акустические колонки (2);		
23.	Барабанная установка;		
24.	Синтезатор;		
25.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;		
26.	Крепеж потолочный для видеопроектора.		

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
17.	Стол ученический (2);	Монитор (5);	5
18.	Стул ученический (4);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;	
19.	Стол учительский;	Рабочая станция (4)	
20.	Стул учительский;	Программное обеспечение:	
21.	Компьютерный столик (4);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
22.	Компьютерные кресла (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
23.	Стеллаж 2-х секционный (3);	Операционная система Microsoft Windows 10	
24.	Стеллаж 3-х секционный (16);		
25.	Стеллаж 5-х секционный;		
26.	Шкаф;		
27.	Шкаф		

	комбинированный;		
28.	Шкаф комбинированный двухдверный;		
29.	Шкаф закрытый;		
30.	Шкаф для документов;		
31.	Учебная литература;		
32.	Учебная, справочная, художественная литература.		

Базы практики

- № 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария
 №29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента»
 №3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»
 №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»
 №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»
 №31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»
 №26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ»
 №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»
 №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»
 №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»
 №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»
 №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»
 №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»
 №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания

Основные

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений СПО / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 4-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 384 с. с цв. ил.
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно-практические работы: учебное пособие для студентов учреждений СПО / С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд.), – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для студентов СПО / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 112 с.

Дополнительные

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для

- НПО / Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 304 с.
2. Сучкова Е. Торты и пирожные – сладкая роскошь / Елена Сучкова. – М.: Эксмо, 2021. – 192 с.: ил. – (Домашний ресторан для всех)

Электронные издание

Основные

1. Организация работы кондитерского цеха // <http://www.eda>
2. Оформление пирогов // <http://yasnodar.ru/oformlenie>
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) , – М.: Издательский центр «Академия», 2019

Интернет-ресурсы

Электронная библиотечная система

5. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
6. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
7. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

Профессиональные базы данных:

5. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics / Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
6. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
7. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/ ;
8. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебных видов практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-умение организовать рабочее место для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - умение приготовить сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб; -умение производить оценку качества сдобных хлебобулочных изделий и	Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности

	праздничного хлеба.	составления ТТК и ТУ для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба во время лабораторных работ и практики. Практические занятия Дифференцированный зачет (комплексный) по производственной практике в 5 семестрах.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- умение приготовить полуфабрикаты для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - умение организовать рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - уметь производить оценку качества изготовленных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- умение приготовить мелкоштучные кондитерские изделия; - умение организовать рабочее место для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - умение производить оценку качества изготовленных мелкоштучных кондитерских изделий	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- умение приготовить сложные отделочные полуфабрикаты; - умение организовать рабочее место для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - умение использовать сложные отделочные полуфабрикаты для оформления сложных кондитерских изделий; - умение производить оценку качества готовых сложных отделочных полуфабрикатов.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПП.05.01 Производственной практики (по профилю специальности)
Профессионального модуля**

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

код, специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2020 г.

СОГЛАСОВАНА:

Предметно-цикловой комиссией

«Технологии продукции в общественном питании»

Протокол №1

от «31» августа 2020 года

Разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования

Председатель ПЦК

Т.А. Степанова.

Заместитель директора по учебной работе

Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА:

Директор колледжа

Е.Н.Махиненко

Составители (авторы): Каратаева К.К. преподаватель МТКП, РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент:



СОГЛАСОВАНО
работодателя

Сергеев А.А.

Инициалы (организации), должность

Сергеев А.А.
Подпись Инициалы Фамилия



Представитель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	16

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.2. Цели и задачи Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению сложных горячих и холодных десертов, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики:

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта по подготовке рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями;
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента;
- применение умения приготовления и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента;
- применения умения приготовления и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента;
- приобретение профессиональных навыков творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента;
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению производственной практики.

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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

2.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка студента	Количество часов
Включая:	
производственная практика	72
консультации	6

2.4. В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,

	руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание производственной практики (по профилю специальности) ПП 05.01 Профессионального модуля ПМ 05

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов и тем	Содержание теоретических и практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Содержание		6	
	1	Ознакомление правилами проведения инструктажа по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	6	<i>1</i>
	Практические занятия		48	
	1	Ознакомление структурой производственных и вспомогательных, технических помещений в организациях питания. Правила подготовки рабочих мест и оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	
	2	Осуществление подготовку рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов в соответствии с инструкциями	6	
	3	Технология приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов	6	
	4	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов	6	
	5	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов	6	
	6	Ассортимент холодных напитков, их классификация. Предварительная подготовка сырья, холодных напитков.	6	
Тема 1.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Содержание		18	
	1	Значение горячих десертов в питании, их классификация	6	
	2	Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов	6	
	3	Ассортимент шоколадных фондю, фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе. Комбинирование различных способов приготовления фруктов жареных в тесте, на гриле. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков.	6	
Консультация			6	
Всего			78	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, а также специальных кабинетов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест баз практики предполагает соответствие требованиям к организации технологического процесса производства предприятий общественного питания с прогрессивной технологией и высоким уровнем механизации.

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №205

(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (15);	Рабочая станция;	31
2.	Стул ученический (30);	Монитор;	
3.	Стол учительский;	Мини-проектор;	
4.	Стул учительский;	Программное обеспечение:	
5.	Доска с магнитной поверхностью;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Плакатница (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Шкаф закрытый (2);	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Тумба вкатная;		
9.	Учебная литература;		
10.	Нормативно-правовые документы;		
11.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
12.	Методические пособия.		

Компьютерный класс № 117а

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
13.	Стол ученический (5);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную	

		информационно-образовательную среду (5);	11
14.	Стул ученический (10);	Монитор (5);	
15.	Стол учительский;	Программное обеспечение:	
16.	Стул учительский;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
17.	Столик компьютерный (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
18.	Кресла компьютерные (4);	Операционная система Microsoft Windows 10	
19.	Доска с магнитной поверхностью	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
20.	Шкаф (2);	1С: Предприятие	
21.	Учебная литература;		
22.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
23.	Методические пособия.		

Оборудование цеха и рабочих мест цеха

Учебный кулинарный цех № 110

(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
24.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	6
25.	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	
26.	Обеденный стол;	Проектор;	
27.	Стулья (3);	Программное обеспечение:	
28.	Шкаф для столовой посуды (2).	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
29.	Штанга с универсальным крепежом для В/П Проектор;	Операционная система Microsoft Windows 10	
30.	Крамер;	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
31.	Экран.	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
32.	Основное и вспомогательное технологическое		

	оборудование:		
33.	Весы настольные электронные (2);		
34.	Конвекционная печь;		
35.	Микроволновая печь;		
36.	Подовая печь (для пиццы);		
37.	Расстоечный шкаф (2);		
38.	Плита электрическая (2);		
39.	Шкаф холодильный;		
40.	Шкаф морозильный;		
41.	Шкаф шоковой заморозки;		
42.	Льдогенератор (2);		
43.	Пароконвектомат;		
44.	Фризер;		
45.	Тестораскаточная машина (настольная);		
46.	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2);		
47.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);		
48.	Тестомесильная машина (настольная);		
49.	Миксер (погружной);		
50.	Миксер для коктейлей (2);		
51.	Кофемашина с капучинатором;		
52.	Ховали (оборудование для варки кофе на песке);		
53.	Кофемолка;		
54.	Лампа для карамели (2);		
55.	Сифон (4);		
56.	Миски из нержавеющей стали (8);		
57.	Гастроёмкость из нержавеющей стали (8);		
58.	Кастрюли 1,5; 2 литра (10);		
59.	Сковорода (10);		
60.	Разделочные доски (10);		
61.	Подставка для разделочных досок (10);		
62.	Мерный стакан (8);		
63.	Миски полусферические (8);		

64.	Венчик (8);		
65.	Сито (8);		
66.	Лопатки (8);		
67.	Скрепки пластиковые (10);		
68.	Скрепки металлические (10);		
69.	Формы для тортов, пирогов (10);		
70.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8);		
71.	Формы силиконовые для штучных кексов (8);		
72.	Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8);		
73.	Нож пилка 300 мл (8);		
74.	Кондитерские мешки (10);		
75.	Насадки для кондитерских мешков (10);		
76.	Ножницы (8);		
77.	Резцы фигурные для теста, марципана (8);		
78.	Силиконовые коврики для выпечки (8);		
79.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8);		
80.	Вырубки для печенья, пряников (10);		
81.	Форма для конфет (10);		
82.	Формы для шоколадных фигур (8);		
83.	Скалки рифлёные (8);		
84.	Скалки (8);		
85.	Графареты (8);		
86.	Перчатки для карамели (8);		
87.	Подставки для тортов, вращающиеся (8);		
88.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8);		
89.	Силиконовые коврики для айсинга (8);		
90.	Кисти силиконовые (8);		
91.	Набор выемок (8);		
92.	Совки для сыпучих		

	продуктов (8);		
93.	Подносы (8);		
94.	Подложки для тортов (8);		
95.	Ножи (15);		
96.	Корзина для мусора (4);		
97.	Мясорубка;		
98.	Кутгер;		
99.	Процессор кухонный;		
100.	Слайсер;		
101.	Соковыжималки (для цитрусовых) (2);		
102.	Соковыжималка (универсальная);		
103.	Пресс для пиццы;		
104.	Лампа для карамели (2);		
105.	Аппарат для темперирования шоколада;		
106.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
107.	Термометр инфракрасный;		
108.	Термометр со щупом (2);		
109.	Овоскоп;		
110.	Диспенсер для подогрева тарелок;		
111.	Машина для вакуумной упаковки;		
112.	Стеллаж передвижной (6);		
113.	Производственный стол с моечной ванной;		
114.	Производственный стол с деревянным покрытием (4);		
115.	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);		
116.	Стол производственный;		
117.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
118.	Моечная ванна двухсекционная;		
119.	Ванна моечная (2);		
120.	Стеллаж передвижной (2);		
121.	Учебно-наглядные пособия.		

(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	6
2.	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	
3.	Обеденный стол;	Проектор;	
4.	Стулья (3);	Программное обеспечение:	
5.	Шкаф для столовой посуды (2).	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Крамер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Экран.	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
9.	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:		
10.	Весы настольные электронные (2);		
11.	Конвекционная печь;		
12.	Микроволновая печь;		
13.	Подовая печь (для пиццы);		
14.	Расстоечный шкаф (2);		
15.	Плита электрическая (2);		
16.	Шкаф холодильный;		
17.	Шкаф морозильный;		
18.	Шкаф шоковой заморозки;		
19.	Льдогенератор (2);		
20.	Пароконвектомат;		
21.	Фризер;		
22.	Тестораскаточная машина (настольная);		
23.	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый,		

	спиральный) (2);		
24.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);		
25.	Тестомесильная машина (настольная);		
26.	Миксер (погружной);		
27.	Миксер для коктейлей (2);		
28.	Кофемашина с капучинатором;		
29.	Ховали (оборудование для варки кофе на песке);		
30.	Кофемолка;		
31.	Лампа для карамели (2);		
32.	Сифон (4);		
33.	Миски из нержавеющей стали (8);		
34.	Гастроёмкость из нержавеющей стали (8);		
35.	Кастрюли 1,5; 2 литра (10);		
36.	Сковорода (10);		
37.	Разделочные доски (10);		
38.	Подставка для разделочных досок (10);		
39.	Мерный стакан (8);		
40.	Миски полусферические (8);		
41.	Венчик (8);		
42.	Сито (8);		
43.	Лопатки (8);		
44.	Скрепки пластиковые (10);		
45.	Скрепки металлические (10);		
46.	Формы для тортов, пирогов (10);		
47.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8);		
48.	Формы силиконовые для штучных кексов (8);		
49.	Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8);		

50.	Нож пилка 300 мл (8);		
51.	Кондитерские мешки (10);		
52.	Насадки для кондитерских мешков (10);		
53.	Ножницы (8);		
54.	Резцы фигурные для теста, марципана (8);		
55.	Силиконовые коврики для выпечки (8);		
56.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8);		
57.	Вырубки для печенья, пряников (10);		
58.	Форма для конфет (10);		
59.	Формы для шоколадных фигур (8);		
60.	Скалки рифлёные (8);		
61.	Скалки (8);		
62.	Трафареты (8);		
63.	Перчатки для карамели (8);		
64.	Подставки для тортов, вращающиеся (8);		
65.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8);		
66.	Силиконовые коврики для айсинга (8);		
67.	Кисти силиконовые (8);		
68.	Набор выемок (8);		
69.	Совки для сыпучих продуктов (8);		
70.	Подносы (8);		
71.	Подложки для тортов (8);		
72.	Ножи (15);		
73.	Корзина для мусора (4);		
74.	Мясорубка;		
75.	Куттер;		
76.	Процессор кухонный;		
77.	Слайсер;		
78.	Соковыжималки (для цитрусовых) (2);		
79.	Соковыжималка		

	(универсальная);		
80.	Пресс для пиццы;		
81.	Лампа для карамели (2);		
82.	Аппарат для темперирования шоколада;		
83.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
84.	Термометр инфракрасный;		
85.	Термометр со щупом (2);		
86.	Овоскоп;		
87.	Диспенсер для подогрева тарелок;		
88.	Машина для вакуумной упаковки;		
89.	Стеллаж передвижной (6);		
90.	Производственный стол с моечной ванной;		
91.	Производственный стол с деревянным покрытием (4);		
92.	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);		
93.	Стол производственный;		
94.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
95.	Моечная ванна двухсекционная;		
96.	Ванна моечная (2);		
97.	Стеллаж передвижной (2);		
98.	Учебно-наглядные пособия.		

Оборудование зала и рабочих мест зала

Актовый зал №311

п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Компьютерный столик;	Монитор;	52
2.	Компьютерное кресло;	Рабочая станция;	
3.	Кресла (51);	Проектор;	
4.	Трибуна;	Экран;	

5.	Распределительный усилитель крамер;	Программное обеспечение:	
6.	Микшерующий усилитель мощности;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
7.	Микшер (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
8.	Аудиомикшер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
9.	Акустические колонки (2);		
10.	Барабанная установка;		
11.	Синтезатор;		
12.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;		
13.	Крепеж потолочный для видеопроектора.		

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (2);	Монитор (5);	5
2.	Стул ученический (4);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;	
3.	Стол учительский;	Рабочая станция (4)	
4.	Стул учительский;	Программное обеспечение:	
5.	Компьютерный столик (4);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Компьютерные кресла (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Стеллаж 2-х секционный (3);	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Стеллаж 3-х секционный (16);		
9.	Стеллаж 5-х секционный;		
10.	Шкаф;		
11.	Шкаф комбинированный;		
12.	Шкаф комбинированный двухдверный;		
13.	Шкаф закрытый;		
14.	Шкаф для документов;		

15.	Учебная литература;		
16.	Учебная, справочная, художественная литература.		

Базы практики

№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария

№29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента»

№3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»

№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»

№22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»

№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»

№26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ»

№15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»

№167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»

№168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»

№169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»

№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»

№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»

№178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

4.2. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания

Основные

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437778>
3. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017
4. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2018

Дополнительные

1. «Гастрономъ», «Ресторанные ведомости», «Трюфель professional»
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты (7-е изд.), Москва, Издательство Академия, 2018
3. «Питание и общество», «Var news», «HoReCa»

Электронные издания

Основные

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437750>
2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С.

Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/429037>

Интернет-ресурсы

Электронная библиотечная система

8. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
9. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
10. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

Профессиональные базы данных:

9. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics / Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
10. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
11. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/ ;
12. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Вид профессиональной деятельности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы оценки
-----------------------------------	--	-----------------------

5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,	Организационное обеспечение производства
	инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ для сложных горячих десертов во время лабораторных работ и практики. Практическая работа дифференцированный зачет по производственной практике в 6 семестр
5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- применять методов приготовления десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов; - технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	- значение горячих десертов в питании, их классификация; - применять комбинированных различных способов приготовления горячих десертов. - способы сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. - изучение ассортимент шоколадных фондю, фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. - применение комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе. - применение комбинирование различных способов приготовления фруктов жареных в тесте, на гриле	

федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПП 06.01 Производственной практики (по профилю специальности)

Профессионального модуля

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

код, специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью производственной практики является углубление студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики (по профилю специальности):

- совершенствование профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления сложной кулинарной продукции;

- формирование умений, навыков и практического опыта приготовления сложной кулинарной продукции;

- развитие профессионального мышления;

- подготовка к прохождению преддипломной практики.

Требования к результатам освоения программы производственной практики

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;
- технологию приготовления сложных холодных десертов:
- фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов:
- суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка студента	Количество часов
производственная практика	36
консультации	4

1.4. В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.2. Содержание производственной практики (по профилю специальности) ПП 06.01 Профессионального модуля ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов и тем	Содержание теоретических и практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Участвовать в планировании основных показателей производства	Содержание		6	<i>1</i>
	1	Анализ ассортимента реализуемой предприятием продукции и блюд, ознакомление с меню Разработка ассортимента новой кулинарной продукции, составление технологической документации Составление меню специального предложения по реализации новых видов продукции	6	
Тема 2. Планировать выполнение работ исполнителями	Практические занятия		6	
	1	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Составление планового меню на основе изученного ассортимента блюд Составление плана-меню и разработка производственной программы Определение заданий поварам	6	
Тема 3. Организовывать работу трудового коллектива.	Практические занятия		6	
	1	Проведение процедуры снятия остатков на производстве Составление реестра по результатам, заполнение заявки на сырье Осуществление приемки сырья по количеству и качеству. Заполнение актов	6	
Тема 4. Контролировать ходи оценивать результаты выполнения работ исполнителям	Практические занятия		6	
	1	Составление графика работы поваров, заполнение табеля учета рабочего времени Участие в контроле текущей деятельности поваров Проведение органолептического анализа готовой кулинарной продукции, заполнение бракеражного журнала	6	
Тема 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Практические занятия		12	
	1	Ознакомление с различными видами инструктажей, действующими на предприятии	6	
	2	Участие в инструктировании поваров, заполнение журналов регистрации инструктажей	6	
Всего по практике			36	
Консультации			4	
Всего:			40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется в базах практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, а также лабораториях учебного заведения. Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов -4, учебный цех -2; зал – 2.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 (для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
47.	Стол ученический (15);	Рабочая станция;	31
48.	Стул ученический (30);	Монитор;	
49.	Стол учительский;	Мини-проектор;	
50.	Стул учительский;	Программное обеспечение:	
51.	Доска с магнитной поверхностью;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
52.	Плакатница (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
53.	Шкаф закрытый (2);	Операционная система Microsoft Windows 10	
54.	Тумба вкатная;		
55.	Учебная литература;		
56.	Нормативно-правовые документы;		
57.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
58.	Методические пособия.		

Компьютерный класс № 117а

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (5);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду (5);	11
2.	Стул ученический (10);	Монитор (5);	
3.	Стол учительский;	Программное обеспечение:	
4.	Стул учительский;	Пакет прикладных программ	

		Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
5.	Столик компьютерный (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
6.	Кресла компьютерные (4);	Операционная система Microsoft Windows 10	
7.	Доска с магнитной поверхностью	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
8.	Шкаф (2);	1С: Предприятие	
9.	Учебная литература;		
10.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
11.	Методические пособия.		

Кабинет социально – экономических дисциплин № 409

(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (16);		33
2.	Стул ученический (32);		
3.	Стол учительский;		
4.	Стул учительский;		
5.	Доска;		
6.	Тумба вкатная;		
7.	Учебная литература;		
8.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
9.	Методические пособия.		

Кабинет социально – экономических дисциплин № 302

(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Столы ученические (20);	Компьютер в комплекте;	41
2.	Стулья ученические (40);	Проектор;	
3.	Стол учительский;	Акустические колонки;	
4.	Стул учительский;	Микрофон;	
5.	Экран;	Программное обеспечение:	
6.	Крамер;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	

7.	Доска с магнитной поверхностью;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
8.	Трибуна;	Операционная система Microsoft Windows 10	
9.	Шкафы (3);		
10.	Плакатница;		
11.	Тумба вкатная;		
12.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
13.	Учебная литература;		
14.	Нормативно-правовые документы;		
15.	Методические пособия.		

Учебный кондитерский цех № 107

(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
99.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	6
100.	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	
101.	Обеденный стол;	Проектор;	
102.	Стулья (3);	Программное обеспечение:	
103.	Шкаф для столовой посуды (2).	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
104.	Штанга с универсальным крепежом для В/П Проектор;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
105.	Крамер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
106.	Экран.	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
107.	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:		
108.	Весы настольные электронные (2);		
109.	Конвекционная печь;		
110.	Микроволновая печь;		
111.	Подовая печь (для пиццы);		
112.	Расстоечный шкаф (2);		
113.	Плита электрическая (2);		

114.	Шкаф холодильный;		
115.	Шкаф морозильный;		
116.	Шкаф шоковой заморозки;		
117.	Льдогенератор (2);		
118.	Пароконвектомат;		
119.	Фризер;		
120.	Тестораскаточная машина (настольная);		
121.	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2);		
122.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);		
123.	Тестомесильная машина (настольная);		
124.	Миксер (погружной);		
125.	Миксер для коктейлей (2);		
126.	Кофемашина с капучинатором;		
127.	Ховали (оборудование для варки кофе на песке);		
128.	Кофемолка;		
129.	Лампа для карамели (2);		
130.	Сифон (4);		
131.	Миски из нержавеющей стали (8);		
132.	Гастроёмкость из нержавеющей стали (8);		
133.	Кастрюли 1,5; 2 литра (10);		
134.	Сковорода (10);		
135.	Разделочные доски (10);		
136.	Подставка для разделочных досок (10);		
137.	Мерный стакан (8);		
138.	Миски полусферические (8);		
139.	Венчик (8);		
140.	Сито (8);		
141.	Лопатки (8);		
142.	Скрепки пластиковые (10);		

143.	Скрепки металлические (10);		
144.	Формы для тортов, пирогов (10);		
145.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8);		
146.	Формы силиконовые для штучных кексов (8);		
147.	Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8);		
148.	Нож пилка 300 мл (8);		
149.	Кондитерские мешки (10);		
150.	Насадки для кондитерских мешков (10);		
151.	Ножницы (8);		
152.	Резцы фигурные для теста, марципана (8);		
153.	Силиконовые коврики для выпечки (8);		
154.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8);		
155.	Вырубки для печенья, пряников (10);		
156.	Форма для конфет (10);		
157.	Формы для шоколадных фигур (8);		
158.	Скалки рифлёные (8);		
159.	Скалки (8);		
160.	Трафареты (8);		
161.	Перчатки для карамели (8);		
162.	Подставки для тортов, вращающиеся (8);		
163.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8);		
164.	Силиконовые коврики для айсинга (8);		
165.	Кисти силиконовые (8);		
166.	Набор выемок (8);		
167.	Совки для сыпучих продуктов (8);		
168.	Подносы (8);		

169.	Подложки для тортов (8);		
170.	Ножи (15);		
171.	Корзина для мусора (4);		
172.	Мясорубка;		
173.	Куттер;		
174.	Процессор кухонный;		
175.	Слайсер;		
176.	Соковыжималки (для цитрусовых) (2);		
177.	Соковыжималка (универсальная);		
178.	Пресс для пиццы;		
179.	Лампа для карамели (2);		
180.	Аппарат для темперирования шоколада;		
181.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
182.	Термометр инфракрасный;		
183.	Термометр со щупом (2);		
184.	Овоскоп;		
185.	Диспенсер для подогрева тарелок;		
186.	Машина для вакуумной упаковки;		
187.	Стеллаж передвижной (6);		
188.	Производственный стол с моечной ванной;		
189.	Производственный стол с деревянным покрытием (4);		
190.	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);		
191.	Стол производственный;		
192.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
193.	Моечная ванна двухсекционная;		
194.	Ванна моечная (2);		
195.	Стеллаж передвижной (2);		
196.	Учебно-наглядные пособия.		

Учебный кулинарный цех № 110*(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)*

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
122.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	6
123.	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	
124.	Обеденный стол;	Проектор;	
125.	Стулья (3);	Программное обеспечение:	
126.	Шкаф для столовой посуды (2).	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
127.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;	Операционная система Microsoft Windows 10	
128.	Крамер;	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
129.	Экран.	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
130.	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:		
131.	Весы настольные электронные (2);		
132.	Конвекционная печь;		
133.	Микроволновая печь;		
134.	Подовая печь (для пиццы);		
135.	Расстоечный шкаф (2);		
136.	Плита электрическая (2);		
137.	Шкаф холодильный;		
138.	Шкаф морозильный;		
139.	Шкаф шоковой заморозки;		
140.	Льдогенератор (2);		
141.	Пароконвектомат;		
142.	Фризер;		
143.	Тестораскаточная машина (настольная);		
144.	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2);		
145.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой)		

	для взбивания) (2);		
146.	Тестомесильная машина (настольная);		
147.	Миксер (погружной);		
148.	Миксер для коктейлей (2);		
149.	Кофемашина с капучинатором;		
150.	Ховали (оборудование для варки кофе на песке);		
151.	Кофемолка;		
152.	Лампа для карамели (2);		
153.	Сифон (4);		
154.	Миски из нержавеющей стали (8);		
155.	Гастроёмкость из нержавеющей стали (8);		
156.	Кастрюли 1,5; 2 литра (10);		
157.	Сковорода (10);		
158.	Разделочные доски (10);		
159.	Подставка для разделочных досок (10);		
160.	Мерный стакан (8);		
161.	Миски полусферические (8);		
162.	Венчик (8);		
163.	Сито (8);		
164.	Лопатки (8);		
165.	Скрепки пластиковые (10);		
166.	Скрепки металлические (10);		
167.	Формы для тортов, пирогов (10);		
168.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8);		
169.	Формы силиконовые для штучных кексов (8);		
170.	Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8);		
171.	Нож пилка 300 мл (8);		
172.	Кондитерские мешки (10);		
173.	Насадки для кондитерских мешков (10);		
174.	Ножницы (8);		
175.	Резцы фигурные для теста, марципана (8);		

176.	Силиконовые коврики для выпечки (8);		
177.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8);		
178.	Вырубки для печенья, пряников (10);		
179.	Форма для конфет (10);		
180.	Формы для шоколадных фигур (8);		
181.	Скалки рифлёные (8);		
182.	Скалки (8);		
183.	Графареты (8);		
184.	Перчатки для карамели (8);		
185.	Подставки для тортов, вращающие (8);		
186.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8);		
187.	Силиконовые коврики для айсинга (8);		
188.	Кисти силиконовые (8);		
189.	Набор выемок (8);		
190.	Совки для сыпучих продуктов (8);		
191.	Подносы (8);		
192.	Подложки для тортов (8);		
193.	Ножи (15);		
194.	Корзина для мусора (4);		
195.	Мясорубка;		
196.	Куттер;		
197.	Процессор кухонный;		
198.	Слайсер;		
199.	Соковыжималки (для цитрусовых) (2);		
200.	Соковыжималка (универсальная);		
201.	Пресс для пиццы;		
202.	Лампа для карамели (2);		
203.	Аппарат для темперирования шоколада;		
204.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
205.	Термометр инфракрасный;		
206.	Термометр со щупом (2);		
207.	Овоскоп;		
208.	Диспенсер для подогрева		

	тарелок;		
209.	Машина для вакуумной упаковки;		
210.	Стеллаж передвижной (6);		
211.	Производственный стол с моечной ванной;		
212.	Производственный стол с деревянным покрытием (4);		
213.	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);		
214.	Стол производственный;		
215.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
216.	Моечная ванна двухсекционная;		
217.	Ванна моечная (2);		
218.	Стеллаж передвижной (2);		
219.	Учебно-наглядные пособия.		

Лаборатория метрологии и стандартизации № 312

(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)

п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
14.	Стол ученический (4);	Программное обеспечение:	9
15.	Стул ученический (8);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
16.	Стол учительский;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
17.	Стул учительский;	Операционная система Microsoft Windows 10	
18.	Тумба вкатная;		
19.	Доска с магнитной поверхностью;		
20.	Измеритель шероховатости TR200;		
21.	Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2);		
22.	Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2;		
23.	Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2;		
24.	Штангенциркуль цифровой		
25.	ШЦЦ-I-150-0,01;		
26.	Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-		

	0,01;		
27.	Микрометр гладкий цифровой		
28.	МК Ц 50;		
29.	Микрометр гладкий цифровой		
30.	МК Ц 25;		
31.	Нутромер цифровой;		
32.	Оптиметр вертикальный ИКВ (2);		
33.	Нормативно-правовые документы;		
34.	Учебная литература;		
35.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
36.	Методические пособия.		

Оборудование зала и рабочих мест зала

Актовый зал №311

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
27.	Компьютерный столик;	Монитор;	52
28.	Компьютерное кресло;	Рабочая станция;	
29.	Кресла (51);	Проектор;	
30.	Трибуна;	Экран;	
31.	Распределительный усилитель крамер;	Программное обеспечение:	
32.	Микшерующий усилитель мощности;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
33.	Микшер (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
34.	Аудиомикшер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
35.	Акустические колонки (2);		
36.	Барабанная установка;		
37.	Синтезатор;		
38.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;		
39.	Крепеж потолочный для видеопроектора.		

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
33.	Стол ученический (2);	Монитор (5);	
34.	Стул ученический (4);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;	

35.	Стол учительский;	Рабочая станция (4)	5
36.	Стул учительский;	Программное обеспечение:	
37.	Компьютерный столик (4);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
38.	Компьютерные кресла (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
39.	Стеллаж 2-х секционный (3);	Операционная система Microsoft Windows 10	
40.	Стеллаж 3-х секционный (16);		
41.	Стеллаж 5-х секционный;		
42.	Шкаф;		
43.	Шкаф комбинированный;		
44.	Шкаф комбинированный двухдверный;		
45.	Шкаф закрытый;		
46.	Шкаф для документов;		
47.	Учебная литература;		
48.	Учебная, справочная, художественная литература.		

Базы практики

- № 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария
 №29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента»
 №3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»
 №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»
 №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»
 №31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»
 №26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ»
 №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»
 №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»
 №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»
 №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»
 №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»
 №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»
 №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

4.2. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания

Основные

1. Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 249 с. — (Профессиональное образование)
2. Литвинюк А.А. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.]; под редакцией А. А. Литвинюка.

— 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 498 с. — (Профессиональное образование).

3. Коротков, Э. М. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Э. М. Коротков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 566 с. — (Профессиональное образование).

4. Драчева Е.Л. Менеджмент (3-е изд.), Москва, Издательство Академия, 2022

Дополнительные

1. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия): учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. — Москва: КНОРУС, 2022. — 418 с. — (Среднее профессиональное образование)
2. Петров А.Н. Менеджмент: учебник для бакалавров / под ред. А.Н. Петрова. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 645 с.
3. Базаров Т.Ю. Управление персоналом (15-е изд.), Москва, Издательство академия, 2022
4. Т.И. Николаева, Н.Р.Егорова Экономика предприятий торговли и общественного питания, учебное пособие М.: КНОРУС, 2022

Электронные издания

Основные

1. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 №197-ФЗ (ред. от 27.12.2018) [Электронные данные] / КонсультантПлюс — Надежная правовая система. — Режим доступа — URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/
2. Правовые системы Гарант и Консультант плюс

Интернет-ресурсы

Электронная библиотечная система

Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>

Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>

Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

Профессиональные базы данных:

13. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/ / Справочная правовая система «Консультант Плюс»;

14. Справочная правовая система «Консультант Плюс»

15. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/ ;

16. MS Access.

17. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебных видов практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу 	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ для блюд во время практики.</p>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; 	<p>Планирование и управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Организация работы трудового коллектива. Практические занятия Предоставление отчета о практике Дифференцированный зачет в 6 семестре</p>

	– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителям	– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений постимулированию подчиненного персонала;
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	– правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»

Московский технологический колледж питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

код, специальность: **19.02.10** Технология производства общественного питания

форма обучения: **очная**

2020 г.

СОГЛАСОВАНА:

Предметно-цикловой комиссией
«Технологии продукции и
технической эксплуатации
оборудования в общественном
питании»

Протокол №1
от «31» августа 2020 года

Разработана на основе федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности: 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания» среднего
профессионального образования

Председатель ПЦК



Т.А.Степанова

Заместитель директора по учебной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА:

Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

Инициалы Фамилия

Составители (авторы): Линькова Н.И. преподаватель МТКП, РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент:



СОГЛАСОВАНО
работодателя

Мерников А.А.



Представитель

предприятия (организации), должность

Инициалы Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	стр. 4
2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Производственная практика (преддипломная) направлена на закрепление у студентов практических профессиональных умений, приобретение практического опыта в соответствии с ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности.

1.2. Место производственной практики (преддипломной) в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Преддипломная практика является заключительной практикой, обобщающей и совершенствующей знания и умения студентов, полученные при освоении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

1.3. Цели и задачи производственной практики (преддипломной) – требования к результатам освоения производственной практики (преддипломной)

Целью преддипломной практики является углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (демонстрационного экзамена) в организациях различных организационно - правовых форм.

Задачи преддипломной практики:

- рассмотрение организационно-правовой формы и особенностей производственной деятельности конкретного предприятия общественного питания;
- изучение структуры управления предприятием;
- изучение структуры производства, организации рабочих мест в производственных цехах и вспомогательных помещениях, их планировки, оснащения оборудованием и его обслуживания;
- изучение оперативного планирования работы производства на предприятии;
- изучение оперативного контроля за расходом сырья, соблюдением последовательности технологического процесса, санитарных правил, норм охраны труда и техники безопасности на предприятии;
- совершенствование умений и практического опыта работы с нормативной и технологической документацией;
- установление требований к производственному персоналу и работникам торговой группы на предприятии, организации и нормированию их труда;
- рассмотрение организации материальной ответственности на предприятии;
- изучение организации труда работников зала, организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале предприятия;
- рассмотрение рекламной деятельности предприятия;
- анализ и оценка практической деятельности предприятия общественного питания, существующей организации работы предприятия, его оснащения, комплекса предоставляемых посетителям услуг.

1.4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Объем производственной (преддипломной) практики и виды работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов
Производственная практика (преддипломная)	144 ч.
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Содержание, теоретических и практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Ознакомление предприятием	Содержание	6	
	с 1 Инструктаж по технике безопасности	6	2
	Практические занятия	12	
	1 Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений.	6	
2	Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	6	
Тема 2. Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или руководителя предприятия.	Практические занятия	108	
1	Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).	6	
2	Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии. Изучение системы материальной ответственности на предприятии. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Изучение системы организации материальной ответственности работников торговой группы на предприятии.	6	
3	Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащённостью. Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП.	6	
4	Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащённостью. Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в	6	

	разработке технико-технологических карт и СТП.		
5	Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом всех требований.	6	
6	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	6	
7	Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.	6	
8	Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства.	6	
9	Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени. Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.	6	
10	Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.	6	
11	Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.	6	

12	Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.	6	
13	Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения.	6	
14	Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектра его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.	6	
15	Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.	6	
16	Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций.	6	
17	Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций.	6	

	18	Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.	6	
Тема 3. Работа в качестве дублера метрдотеля	Практические занятия		12	
	1	Ознакомление с должностными инструкциями официантов, метрдотеля. Ознакомление с организацией материальной ответственности работников торговой группы на предприятии питания. Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию. Ознакомление с меню и прейскурантами, их содержанием и оформлением. Ознакомление с организацией процесса обслуживания потребителей в торговом зале.	6	
	2	Участие в рассмотрении претензий потребителей, принятие по ним решений. Ознакомление с условиями предоставления услуг по организации досуга, концертно-зрелищных программ, прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды и обуви и др.).	6	
Тема 4. Оформление отчётных документов по практике	Практические занятия		6	
	1	Оформление отчётных документов по практике	6	
Всего			144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной (преддипломной) практики требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, а также кабинета информационные технологии в профессиональной деятельности.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест баз практики предполагает соответствие требованиям к организации технологического процесса производства предприятий общественного питания с прогрессивной технологией и высоким уровнем механизации.

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205 (для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
59.	Стол ученический (15);	Рабочая станция;	31
60.	Стул ученический (30);	Монитор;	
61.	Стол учительский;	Мини-проектор;	
62.	Стул учительский;	Программное обеспечение:	
63.	Доска с магнитной поверхностью;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
64.	Плакатница (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
65.	Шкаф закрытый (2);	Операционная система Microsoft Windows 10	
66.	Тумба вкатная;		
67.	Учебная литература;		
68.	Нормативно-правовые документы;		
69.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
70.	Методические пособия.		

Учебный кондитерский цех № 107

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
197.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	6
198.	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	
199.	Обеденный стол;	Проектор;	

200.	Стулья (3);	Программное обеспечение:
201.	Шкаф для столовой посуды (2).	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
202.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
203.	Крамер;	Операционная система Microsoft Windows 10
204.	Экран.	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
205.	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:	
206.	Весы настольные электронные (2);	
207.	Конвекционная печь;	
208.	Микроволновая печь;	
209.	Подовая печь (для пиццы);	
210.	Расстоечный шкаф (2);	
211.	Плита электрическая (2);	
212.	Шкаф холодильный;	
213.	Шкаф морозильный;	
214.	Шкаф шоковой заморозки;	
215.	Льдогенератор (2);	
216.	Пароконвектомат;	
217.	Фризер;	
218.	Тестораскаточная машина (настольная);	
219.	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2);	
220.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);	
221.	Тестомесильная машина (настольная);	
222.	Миксер (погружной);	
223.	Миксер для коктейлей (2);	
224.	Кофемашина с капучинатором;	

225.	Ховали (оборудование для варки кофе на песке);		
226.	Кофемолка;		
227.	Лампа для карамели (2);		
228.	Сифон (4);		
229.	Миски из нержавеющей стали (8);		
230.	Гастроёмкость из нержавеющей стали (8);		
231.	Кастрюли 1,5; 2 литра (10);		
232.	Сковорода (10);		
233.	Разделочные доски (10);		
234.	Подставка для разделочных досок (10);		
235.	Мерный стакан (8);		
236.	Миски полусферические (8);		
237.	Венчик (8);		
238.	Сито (8);		
239.	Лопатки (8);		
240.	Скрепки пластиковые (10);		
241.	Скрепки металлические (10);		
242.	Формы для тортов, пирогов (10);		
243.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8);		
244.	Формы силиконовые для штучных кексов (8);		
245.	Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8);		
246.	Нож пилка 300 мл (8);		
247.	Кондитерские мешки (10);		
248.	Насадки для кондитерских мешков (10);		
249.	Ножницы (8);		
250.	Резцы фигурные для теста, марципана (8);		
251.	Силиконовые коврики для выпечки (8);		
252.	Силиконовые коврики		

	для макарун, эклеров (8);		
253.	Вырубки для печенья, пряников (10);		
254.	Форма для конфет (10);		
255.	Формы для шоколадных фигур (8);		
256.	Скалки рифлёные (8);		
257.	Скалки (8);		
258.	Трафареты (8);		
259.	Перчатки для карамели (8);		
260.	Подставки для тортов, вращающиеся (8);		
261.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8);		
262.	Силиконовые коврики для айсинга (8);		
263.	Кисти силиконовые (8);		
264.	Набор выемок (8);		
265.	Совки для сыпучих продуктов (8);		
266.	Подносы (8);		
267.	Подложки для тортов (8);		
268.	Ножи (15);		
269.	Корзина для мусора (4);		
270.	Мясорубка;		
271.	Куттер;		
272.	Процессор кухонный;		
273.	Слайсер;		
274.	Соковыжималки (для цитрусовых) (2);		
275.	Соковыжималка (универсальная);		
276.	Пресс для пиццы;		
277.	Лампа для карамели (2);		
278.	Аппарат для темперирования шоколада;		
279.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
280.	Термометр инфракрасный;		
281.	Термометр со щупом (2);		

282.	Овоскоп;		
283.	Диспенсер для подогрева тарелок;		
284.	Машина для вакуумной упаковки;		
285.	Стеллаж передвижной (6);		
286.	Производственный стол с моечной ванной;		
287.	Производственный стол с деревянным покрытием (4);		
288.	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);		
289.	Стол производственный;		
290.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
291.	Моечная ванна двухсекционная;		
292.	Ванна моечная (2);		
293.	Стеллаж передвижной (2);		
294.	Учебно-наглядные пособия.		

Учебный кулинарный цех № 110

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
167	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	6
168	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	
169	Обеденный стол;	Проектор;	
170	Стулья (3);	Программное обеспечение:	
171	Шкаф для столовой посуды (2).	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
172	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
173	Крамер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
174	Экран.	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
175	Основное и вспомогательное технологическое		

	оборудование:		
176	Весы настольные электронные (5);		
177	Пароконвектомат (4);		
178	Конвекционная печь;		
179	Микроволновая печь;		
180	Расстоечный шкаф;		
181	Плита электрическая (5);		
182	Фритюрница;		
183	Электрогриль;		
184	Шкаф холодильный (5);		
185	Шкаф морозильный;		
186	Шкаф шоковой заморозки;		
187	Льдогенератор;		
188	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
189	Тестораскаточная машина;		
190	Планетарный миксер (3);		
191	Диспенсер для подогрева тарелок (2);		
192	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);		
193	Блендер;		
194	Мясорубка;		
195	Овощерезка (2);		
196	Процессор кухонный (2);		
197	Слайсер;		
198	Куттер;		
199	Миксер для коктейлей (2);		
200	Соковыжималки (универсальная) (2);		
201	Соковыжималка для цитрусовых;		
202	Машина для вакуумной упаковки;		
203	Кофемашина с капучинатором;		
204	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);		
205	Кофемолка;		
206	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
207	Набор инструментов для карвинга (15);		
208	Овоскоп;		
209	Нитраттестер;		
210	Лампа для карамели (3);		
211	Аппарат для темперирования		

	шоколада (2);		
212	Сифон (2);		
213	Набор кастрюль 3л., 2 л., 15 л., 1 л. (20);		
214	Сковорода (10);		
215	Гриль сковорода (5);		
216	Подставка для разделочных досок (8);		
217	Мерный стакан (10);		
218	Венчик (4);		
219	Миски нержавеющей сталь (10);		
220	Сито (4);		
221	Шенуа (4);		
222	Половник (4);		
223	Шумовка (4);		
224	Щипцы кулинарные универсальные (8);		
225	Щипцы кулинарные для пасты (8);		
226	Насадки для кондитерских мешков (8);		
227	Корзина для мусора (4);		
228	Набор для выемок (8);		
229	Лопатки металлические силиконовые (8);		
230	Машина посудомоечная;		
231	Стол производственный с моечной ванной (5);		
232	Стеллаж передвижной (5);		
233	Моечная ванна двухсекционная;		
234	Учебно-наглядные пособия.		

Лаборатория метрологии и стандартизации № 312

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
24.	Стол ученический (4);	Монитор;	31
25.	Стул ученический (8);	Системный блок	
26.	Стол учительский;	Программное обеспечение:	
27.	Стул учительский;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
28.	Тумба вкатная;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	

29.	Доска с магнитной поверхностью;	Операционная система Microsoft Windows 10
30.	Измеритель шероховатости TR200;	
31.	Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2);	
32.	Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2;	
33.	Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2;	
34.	Штангенциркуль цифровой	
35.	ШЦЦ-I-150-0,01;	
36.	Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01;	
37.	Микрометр гладкий цифровой	
38.	МК Ц 50;	
39.	Микрометр гладкий цифровой	
40.	МК Ц 25;	
41.	Нутромер цифровой;	
42.	Оптиметр вертикальный ИКВ (2);	
43.	Нормативно-правовые документы;	
44.	Учебная литература;	
45.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);	
46.	Методические пособия.	

Актный зал №311

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
40.	Компьютерный столик;	Монитор;	52
41.	Компьютерное кресло;	Рабочая станция;	
42.	Кресла (51);	Проектор;	
43.	Трибуна;	Экран;	
44.	Распределительный усилитель крамер;	Программное обеспечение:	
45.	Микшерующий усилитель мощности;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
46.	Микшер (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
47.	Аудиомикшер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
48.	Акустические колонки (2);		
49.	Барабанная установка;		
50.	Синтезатор;		
51.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;		
52.	Крепеж потолочный для видеопроектора.		

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
49.	Стол ученический (2);	Монитор (5);	5
50.	Стул ученический (4);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;	
51.	Стол учительский;	Рабочая станция (4)	
52.	Стул учительский;	Программное обеспечение:	
53.	Компьютерный столик (4);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
54.	Компьютерные кресла (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
55.	Стеллаж 2-х секционный (3);	Операционная система Microsoft Windows 10	
56.	Стеллаж 3-х секционный (16);		
57.	Стеллаж 5-х секционный;		
58.	Шкаф;		
59.	Шкаф комбинированный;		
60.	Шкаф комбинированный двухдверный;		
61.	Шкаф закрытый;		
62.	Шкаф для документов;		
63.	Учебная литература;		
64.	Учебная, справочная, художественная литература.		

Базы практики

- № 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария
 №29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента»
 №3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»
 №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»
 №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»
 №31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»
 №26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ»
 №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»
 №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»
 №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»
 №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»
 №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»
 №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»
 №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные

Основные

1. Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 249 с. — (Профессиональное образование)
2. Литвинюк А.А. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.] ; под редакцией А. А. Литвинюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 498 с. —

(Профессиональное образование).

3. Коротков, Э. М. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Э. М. Коротков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 566 с. — (Профессиональное образование).
4. Драчева Е.Л. Менеджмент (3-е изд.), Москва, Издательство Академия, 2019

Дополнительные

1. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия): учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. – Москва: КНОРУС, 2018. – 418 с. – (Среднее профессиональное образование)
2. Петров А.Н. Менеджмент: учебник для бакалавров / под ред. А.Н. Петрова. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 645 с.
3. Базаров Т.Ю. Управление персоналом (15-е изд.), Москва, Издательство академия, 2018
4. Т.И. Николаева, Н.Р.Егорова Экономика предприятий торговли и общественного питания, учебное пособие М.: КНОРУС, 2018

Электронные издания

Основные

1. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 №197-ФЗ (ред. от 27.12.2018) [Электронные данные] / КонсультантПлюс – Надежная правовая система.
2. Правовые системы Гарант и Консультант плюс

Интернет-ресурсы

Электронная библиотечная система

1. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
2. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
3. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

Профессиональные базы данных:

1. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/ Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/;
4. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

—

3.2. Общие требования к организации производственной (преддипломной) практики

Организация практики осуществляется образовательным учреждением в сроки, установленные рабочим учебным планом, ее продолжительность – 4 недели. Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. Базами практики могут быть предприятия общественного питания с высоким уровнем механизации производства, прогрессивной технологией и методами обслуживания, оснащенные современным оборудованием, выпускающие широкий ассортимент основных блюд и мучных кондитерских изделий, укомплектованные квалифицированным персоналом.

Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и филиалом. Закрепление баз практик осуществляется заведующей по производственной практике.

В договоре филиал и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе и в направлении студентов на производственную (преддипломную) практику.

В период производственной (преддипломной) практики для студентов проводятся консультации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Вид профессиональной деятельности и	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; – принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд, готовить эти полуфабрикаты; – проводить расчеты по формулам; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; 	Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий во время лабораторных работ и практики. Итоговая аттестация в форме: 6 семестр - дифференцированный зачет

	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд; – обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени. <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы гусиной и утиной печени для сложных блюд; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества; – виды рыб для приготовления сложных блюд и требования к их качеству; – основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, гусиной и утиной печени; – требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; – требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят, поросычьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном мороженном виде; – способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; – методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; – варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; 	
	<ul style="list-style-type: none"> – 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 в измяса; – требования к безопасности хранения подготовленного мяса охлажденном и замороженном виде. 	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий во время лабораторных работ и практики.</p> <p>Итоговая аттестация в форме: 6 семестр - дифференцированный зачет</p>
<p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранения сложных холодных блюд и соусов; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции 	

различными методами;

Обучающийся должен 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 приготовления сложных холодных закусок,

	<p>блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; - 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 	
--	--	--

	<p>из различных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты гармонического сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции; 	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий во время лабораторных работ и практики.</p>
<p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; – принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; – выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – классификацию сыров, условия хранения и требования различных видов сырья; – классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; 	<p>Итоговая аттестация в форме: 6 семестр - дифференцированный зачет</p>

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

	<ul style="list-style-type: none"> – технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; – технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; – гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; – правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; – технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; – правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; – варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; – традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; – варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; – температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; – правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; – требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. 	
ПМ.04 Организация процесса приготовлен	Обучающийся должен уметь:	

<p>ия и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; – принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; – выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; – применять коммуникативные умения; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – основные 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 	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий во время лабораторных работ и практики.</p> <p>Итоговая аттестация в форме: 6 семестр - дифференцированный зачет</p>
--	---	---

	<p>кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; – технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; – требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. 	
<p>ПМ.05 Организация процесса приготовления и</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов; 	

<p>приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент сложных холодных и горячих десертов; – основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; – органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; – методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; – технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; – технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; – правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; – варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; 	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий во время лабораторных работ и практики.</p> <p>Итоговая аттестация в форме: 6 семестр - дифференцированный зачет</p>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> – начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; – варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; – актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; – сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; – температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; – температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; – требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; – основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; – требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов 	
<p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать выход продукции в ассортименте; – вести табель учета рабочего времени работников; – рассчитывать заработную плату; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; – организовывать рабочие места в производственных помещениях; – организовывать работу коллектива исполнителей; – разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; – оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы и виды планирования работы бригады (команды); – основные приемы организации работы исполнителей; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; – дисциплинарные процедуры в организации; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; – нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; – формы документов порядок их заполнения; – методику расчета выхода продукции; – порядок оформления табеля учета рабочего времени; – методику расчета заработной платы; – структуру издержек производства и пути снижения затрат; – методики расчета экономических показателей. 	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий во время лабораторных работ и практики.</p>
<p>ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким)</p>	<p>Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. – Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. – Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. – Организация работы структурного подразделения. – Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 	<p>Итоговая аттестация в форме: 6 семестр – дифференцированный зачет</p>

3.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной (преддипломной) практики, государственной итоговой аттестации разработаны и рассмотрены на методическом совете Московского технологического колледжа питания.

4. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ

4.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ

ОП СПО ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в полном объеме обеспечена комплектом учебно-методической документацией по всем дисциплинам: рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарным курсам, календарно-тематическими планами, методические рекомендации по выполнению практических работ, методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, фонд оценочных средств разработанных в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ОП СПО ППССЗ обеспечена учебно-методическими комплексами по организации всех видов практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная).

Все профессиональные дисциплины специальности преподаются с использованием лабораторий, компьютеров, мультимедийной техники. В образовательном процессе используется соответствующее программное обеспечение: –стандартный пакет Ms Office 2010, 2013, 2016 г. (Word, Excel, Power Point)

–обеспеченность ОП СПО ППССЗ специальности учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе (Urait.ru Academia-library.ru) и библиотечным фондам, содержащим издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) ОП СПО ППССЗ.

Внеаудиторная работа обучающиеся сопровождается методическими материалами и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по направлению подготовки 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» библиотечный фонд имеет более 3 наименований отечественных журналов: Кулинарный журнал «ХлебСоль», «Питание и общество», «Кондитерское производство», «Ресторатор».

Каждый обучающийся обеспечен 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).

Перечень электронных учебно-методических пособий по направлению подготовки насчитывает более 90 наименований.

Электронно-библиотечная система (Urait.ru, Academia-library.ru) обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети для оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями.

4.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ

Реализация ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года и получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации на условиях, определенных в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

За период с 2019-2000 годы 100% преподавательского состава повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок. Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

Реализацию ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивают педагогические кадры, в количестве 25 человек, имеющие базовое образование. Из них: 25 человек - штатные преподаватели, 6 человек, работающие на условиях внутреннего совмещения. Имеют высшую категорию 7 человек, кандидат экономических наук-1 чел., имеют первую квалификационную категорию 9 человек, доля штатных преподавателей составляет 64 %.

4.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ

Московский технологический колледж питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий и лабораторных работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

При использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки, каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Реализация ОП СПО ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров и материально-техническим обеспечением, включая: 15 учебных кабинетов, 4 лаборатории, 2 цеха, 1 спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий ,

стрелковый тир, 1 библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды;
- обеспечение обучающихся очной форме обучения, общими учебными площадями в соответствии с нормативами.

Компьютерные классы оснащены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access), Операционная система Microsoft Windows 10, Компас – 3D, Электронный справочник «Система Гарант», Справочная Правовая система «Консультант Плюс», Adobe Photoshoop CS 5, Программное обеспечение «Антиплагиат», 1С: Предприятие.

5. Характеристика личностных результатов реализации программы воспитания, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

В Московском технологическом колледже питания создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств, обучающихся по программам СПО.

Воспитательная работа в Колледже является неотъемлемой частью образовательного процесса и организована на основе Конституции РФ, Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» и других нормативных правовых документов, Устава ФГБОУ ВО Российский экономический Университет, локальных нормативных актов, перспективных и календарных планов работ Колледжа.

Эта деятельность ориентирована на создание воспитательного пространства в целях обеспечения социально-культурного и профессионального самоопределения обучающихся. Особенностью построения воспитательной работы в Колледже является создание системы, позволяющей обучающимся органично и продуктивно развиваться в гуманистической атмосфере образовательной организации, коллектива профессионалов и единомышленников.

Главной целью воспитательной работы является подготовка конкурентоспособного специалиста среднего профессионального звена, обладающего компетенциями и качествами, востребованными на столичном рынке труда, способного решать амбициозные задачи, способствующие развитию экономики страны.

Формирование среды Колледжа направлено на развитие общих компетенций, самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в профессии, творчестве, спорте, науке и т.д.

В целях реализации компетентностного подхода в Колледже используются активные и интерактивные формы проведения занятий (открытые уроки, разбор конкретных производственных ситуаций, метод проектов, круглые столы, групповые дискуссии, уроки- конференции и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой (конкурс «АРТ-КЛАСС», Мастер-класс при приготовлению грузинских национальных изделий из теста, Мастер-класс «Итальянская кухня», Фестиваль «Воплощение в жизнь эпизода видеопроизведения», мастер - класс «Греческая оливка: тысяча и один способ приготовления», участие студентов в Московском Worldskills Russia,

мастер-класс «Новогодняя сладость» по приготовлению имбирного печенья и имбирных домиков, серия мастер-классов «Солнечный блин», мастер-класс в компании Комплекс-бар совместно с компанией MONIN, мастер-класс по приготовлению торта «Прага» и нежнейшего яблочного зефир, посещение международной специализированной выставки для хлебопекарного и кондитерского рынка, Мастер-класс по приготовлению десертов от ПАО «Космос», серия Мастер-классов по приготовлению булочки «Бриошь, конкурс профессионального мастерства «Светлая Седмица»), конкурс «Кухни народов мира». Большое внимание уделяется организации и проведению внеучебной общекультурной работы, психолого-консультационной и специальной профилактической работе, обеспечении социально-бытовых условий и др.

Воспитательная работа осуществляется совместными усилиями преподавателей, методического объединения кураторов учебных групп, библиотеки, объединений дополнительного образования и общественных советов самоуправления (студенческий совет).

Формирование и углубления патриотизма реализуется в ходе изучения следующих дисциплин: Литература, История, Безопасность жизнедеятельности.

Практическая реализация проходит во внеурочное время и предусматривает следующие мероприятия:

Дискуссионный клуб «СССР и Современная Россия, Посещение музея советской Армии, Мероприятие к 9 мая: «Мы помним.. Мы гордимся», Урок –викторина по творчеству А.А.Блока: «Гимн Блоку», конкурс чтецов по творчеству С. Есенина : «Живите так, как Вас ведет звезда...».

Планирование, организацию и руководство воспитательной работой осуществляет педагог-организатор по воспитательной работе и кураторы учебных групп.

В Колледже регулярно проводятся конкурсы стенных газет и плакатов, фотоконкурсы, олимпиады, конкурсы сочинений и профессионального мастерства. Победителям вручаются награды и грамоты.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО ППССЗ

6.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств в соответствии с положением о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и утверждаются на предметно-цикловой комиссии, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются преподавателями и утверждаются на предметно-цикловой комиссии после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня сформированности компетенций студентов в соответствии с ФГОС СПО.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки уровня сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, выполнение и защита курсовых и дипломных работ, защита портфолио, тренинги, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

Освоение ОП СПО ППСЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) и проводится в соответствии с программой ГИА.

Программа государственной итоговой аттестации прилагается.

Программа ГИА разрабатывается преподавателями и рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии после предварительного положительного заключения работодателей и утверждается директором колледжа.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"
Московский технологический колледж питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(базовый уровень)

Москва 2020 г.

СОГЛАСОВАНА:

Предметно-цикловой комиссией
«Технологии продукции в
общественном питании»
Протокол №1
от «31» августа 2020 года

Разработана на основе федерального государственного
образовательного стандарта по специальности:
19.02.10 «Технология продукции общественного
питания» среднего профессионального образования

Председатель ПЦК

Заместитель директора по учебной работе

Степанова Т.А.

Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА:

Директор колледжа

Е.Н.Махиненко

Составители (авторы): Каратаева К.К. преподаватель МТКП, РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент:

Мерinov А.А.

СОГЛАСОВАНО
работодателя



"ООО



Представитель

иницирование предприятия (организации), должность

Подпись Инициалы Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- 1.1. Область применения Программы государственной итоговой аттестации
224
- 1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации
- 1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- 2.1. Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации:
- 2.2. Содержание государственной итоговой аттестации, включая типовой фонд оценочных средств
- 2.3. Документы государственной итоговой аттестации

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:
- 3.2. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации
- 3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации
- 3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- 4.1. Оценка выпускной квалификационной работы

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968, изменениями, внесенными в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 года № 74, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденным Ученым Советом Университета 25 июня 2019 года, протокол №13, а также нормативно-правовым регулированием в сфере образования, определенным в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 « О внесении изменения в порядок государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности студента к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа государственной итоговой аттестации является частью ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Итоговая аттестация, завершающая освоение ОП СПО ППССЗ, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Формой государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является выпускная квалификационная работа (ВКР).

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты.

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

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1 Область применения Программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью ОП СПО ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

- Организация работы структурного подразделения;

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

Вид деятельности **«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.

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.

Вид деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»;

- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- 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.

Вид деятельности «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.
- 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.

Вид деятельности «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
- 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.

Вид деятельности «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
- 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.

Вид деятельности «**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.

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3 Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

Общий объем ГИА – 216 часов, (6 недель), в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы – 144 часа (4 недели),
- защита выпускной квалификационной работы – 72 часа (2 недели).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Форма – выпускная квалификационная работа

Сроки проведения - в соответствии с графиком проведения итоговой аттестации.

2.2 Содержание государственной итоговой аттестации, включая типовой фонд оценочных средств

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента сложных горячих блюд из ягнатины	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
2	организация процесса приготовления и расширение ассортимента диетических блюд из мяса птицы	
3	особенности организации технологического процесса приготовления и реализации пасты в ресторане с Итальянской кухней с учетом национальных традиций	
4	разработка технических условий и технических инструкций для выпуска ржано-пшеничного хлеба в условиях мини-пекарни	
5	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента горячих блюд Средиземноморской кухни с учетом национальных традиций	
6	особенности организации технологического процесса приготовления и реализации сложных горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостей	
7	разработка ассортимента и нормативно-технологической документации на блюда из мяса, приготовленного на открытом огне	
8	организация технологического процесса и разработка ассортимента вегетарианских блюд с использованием современных технологий	
9	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента горячих блюд Средиземноморской кухни с учетом национальных традиций	
10	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента блюд с учетом особенностей оволактовегетарианства	
1	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента банкетных закусок с использованием мяса баранины	ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
2	разработка технических условий на производство мясных кулинарных изделий в тестовой оболочке	
3	особенности организации технологического процесса приготовления и разработка ассортимента блюд Средиземноморской кухни из морепродуктов	
4	особенности организации технологического процесса	

	приготовления, приготовление и разработка ассортимента блюд из сыра	
5	вершенствование организации процесса приготовления и приготовление овощных блюд Закавказья	
6	организация производства и разработка ассортимента сложных холодных закусок из мяса и птицы	
1	организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка национальных горячих блюд из рыбы в ресторане с Европейской кухней	ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
2	организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента сложных горячих блюд из домашней птицы	
3	организация производственного процесса приготовления и расширение ассортимента протертых супов с учетом национальных традиций кухонь народов мира	
4	организация технологического процесса приготовления горячих блюд с использованием мяса яка	
5	организация производства и разработка ассортимента сложных горячих блюд из мяса диких животных	
6	организация производства и разработка ассортимента блюд из пернатой дичи с использованием инновационного оборудования	
7	разработка ассортимента и нормативно-технологической документации на блюда из мяса русской кухни	
8	вершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих овощных блюд Средиземноморской кухни	
9	организация производства и разработка ассортимента блюд итальянской кухни	
10	разработка нормативно-технологической документации на ассортимент блюд из птицы и дичи в русской кухне	
11	вершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных горячих блюд в рыбном ресторане	
12	вершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных горячих блюд из мяса в ресторане авторской кухни	
13	организация производственного процесса приготовления и расширение ассортимента горячих блюд из овощей, грибов и сыра в кухнях разных стран	
1	организация технологического процесса приготовления праздничных пирогов с учетом современных тенденций	ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
2	разработка нормативной документации для приготовления многокомпонентного хлеба на закваске	
3	разработка нормативно-технологической документации и организация технологического процесса приготовления сложных вторых горячих блюд с использованием теста	
4	разработка технических условий на производство мясных кулинарных изделий в тестовой оболочке	
5	разработка ассортимента маффинов на основе натурального сырья и современных смесей	

6	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента кондитерских изделий из белково-воздушного полуфабриката	
7	организация технологического процесса и разработка ассортимента мильфеев	
8	зработка ассортимента терринов, организация технологического процесса приготовления и составление нормативной документации	
9	зработка проекта ТУ и ТИ на производство мучных кондитерских изделий на малом предприятии	
10	зработка нормативно-технологической документации для выпуска сочней с различными начинками в условиях небольших предприятий	
11	зработка технических условий и технических инструкций для выпуска ржано-пшеничного хлеба в условиях мини-пекарни	
12	зработка проекта ТУ и ТИ на производство мучных кондитерских изделий на малом предприятии	
13	зработка ТУ и ТИ на производство обогащенных макаронных изделий в условиях малого предприятия	
1	зработка ассортимента десертов на основе песочного и бисквитного теста с использованием современных технологий	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
2	зработка ассортимента и нормативно-технологической документации на суфле и муссы	
3	зработка нормативной документации на производство мороженого из натуральных компонентов	
4	организация технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции из круп и бобовых	
5	зработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления	
1	зработка технических условий для выпуска ароматизированных сухариков в условиях малого предприятия	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
2	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента кулинарной продукции в стиле фьюжн	
3	организация технологического процесса и разработка ассортимента фламбированных блюд в ресторане	
4	организация технологического процесса и разработка нормативно-технологической документации для блюд, подаваемых английским методом	
5	зработка ТУ и ТИ на производство обогащенных макаронных изделий в условиях малого предприятия	
6	анализ деятельности предприятий ресторанного бизнеса города Москвы	
7	зработка нормативно-технологической документации для выпуска сочней с различными начинками в условиях небольших предприятий	
8	зработка ассортимента продукции и планировочное решение ресторана смешанной кухни	

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и направлена на формирование компетенций указанных модулей.

Перечень тем по выпускным квалификационным работам:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях предметной цикловой комиссии;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей.

Структура выпускной квалификационной работы:

- 1) введение
- 2) основная часть
 - теоретическая часть
 - практическая часть
- 3) заключение
- 4) список использованных источников
- б) приложения

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над **теоретической частью** определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Работа над практической частью должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Защита выпускных квалификационных работ

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полый курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, в соответствии с ФГОС СПО.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передаёт выпускную квалификационную работу в Государственную экзаменационную комиссию (ГЭК). Факт допуска к защите подтверждается

резолюцией заместителя директора на титульном листе работы.

При защите ВКР оценивается:

- глубина проработки теоретических вопросов, исследуемых на основе анализа используемых источников;
- полнота и глубина раскрытия темы, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой;
- умелая систематизация данных в виде таблиц, графиков, схем с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития организации, учреждения;
- критический подход к изучаемым фактическим материалам с целью поиска резервов повышения эффективности деятельности организации, учреждения;
- аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- четкость структуры работы, грамотность, хороший язык и стиль изложения, правильное оформление, как самой работы, так и научно-справочного аппарата;

Выступление в ходе защиты должно быть четким и лаконичным; содержать основные направления выпускной квалификационной работы; освещать выводы и результаты проведенного исследования.

Процедура защиты состоит из краткого сообщения автора работы об основном содержании работы, выводах и рекомендациях автора (рекомендуется использование электронных презентаций), ответов дипломанта на замечания членов комиссии и присутствующих, коллективного обсуждения качества работы и ее окончательной оценки.

Документы государственной итоговой аттестации

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА оформляется протоколом ГЭК и приказом курирующего проректора.

По окончании государственной итоговой аттестации ГЭК составляет ежегодный отчет о работе.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При выполнении выпускной квалификационной работы реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации, оборудованного следующим образом:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

Для защиты выпускной квалификационной работы отводится специально подготовленный кабинет, оснащенный следующим образом:

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

Оборудование зала и рабочих мест зала

Актальный зал №311

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
53.	Компьютерный столик;	Монитор;	52
54.	Компьютерное кресло;	Рабочая станция;	
55.	Кресла (51);	Проектор;	
56.	Трибуна;	Экран;	
57.	Распределительный усилитель крамер;	Программное обеспечение:	
58.	Микшерующий усилитель мощности;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
59.	Микшер (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
60.	Аудиомикшер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
61.	Акустические колонки (2);		
62.	Барабанная установка;		
63.	Синтезатор;		
64.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;		
65.	Крепеж потолочный для видеопроектора.		

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
65.	Стол ученический (2);	Монитор (5);	5
66.	Стол ученический (4);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;	
67.	Стол учительский;	Рабочая станция (4)	
68.	Стол учительский;	Программное обеспечение:	
69.	Компьютерный столик (4);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
70.	Компьютерные кресла (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
71.	Стеллаж 2-х секционный (3);	Операционная система Microsoft Windows 10	
72.	Стеллаж 3-х секционный (16);		
73.	Стеллаж 5-х секционный;		
74.	Шкаф;		
75.	Шкаф комбинированный;		
76.	Шкаф комбинированный двухдверный;		
77.	Шкаф закрытый;		

78.	Шкаф для документов;		
79.	Учебная литература;		
80.	Учебная, справочная, художественная литература.		

Компьютерный класс № 117а

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (4);	Монитор;	31
2.	Стул ученический (8);	Системный блок	
3.	Стол учительский;	Программное обеспечение:	
4.	Стул учительский;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
5.	Тумба вкатная;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
6.	Доска с магнитной поверхностью;	Операционная система Microsoft Windows 10	
7.	Измеритель шероховатости TR200;		
8.	Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2);		
9.	Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2;		
10.	Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2;		
11.	Штангенциркуль цифровой		
12.	ШЦЦ-I-150-0,01;		
13.	Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01;		
14.	Микрометр гладкий цифровой		
15.	МК Ц 50;		
16.	Микрометр гладкий цифровой		
17.	МК Ц 25;		
18.	Нутромер цифровой;		
19.	Оптиметр вертикальный ИКВ (2);		
20.	Нормативно-правовые документы;		
21.	Учебная литература;		
22.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
23.	Методические пособия.		

3.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

- Программа государственной итоговой аттестации
- Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы
- Периодические издания по специальности

- Обеспечение доступа к информационным, научным и методическим ресурсам сети Интернет

3.3 Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержденном Приказом Минобрнауки РФ № 968 от 16 августа 2013 г.)

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад автора ВКР (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации или других наглядных материалов, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы автора ВКР. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за следующую ВКР:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы дипломант показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую ВКР:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;
- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

4. При подготовке к ГИА студентам оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными распорядительным документом. Во время подготовки студенту может быть предоставлен доступ в Интернет.

5. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

3.4 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) и апелляционной комиссией (АК). Заявка по кандидатурам председателей ГЭК, а также по составам ГЭК и АК подается в Учебно-методическое управление в соответствии с установленными формами. Составы ГЭК и АК утверждается приказом курирующего проректора.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Кандидатура председателя ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования и науки РФ на основании решения Ученого совета Университета. Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в Университете и структурных подразделениях СПО, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- представителей работодателей по профилю подготовки выпускников.

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Численный состав ГЭК составляет 6 человек, включая председателя, заместителя председателя, трех членов комиссии и секретаря комиссии.

АК состоит из председателя, не менее 5 членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем АК является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов АК.

**4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
4.1 Оценка выпускной квалификационной работы**

критерии	показатели оценки «2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Содержание работы более или менее точно отражает основные аспекты изучаемой темы.	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и цели работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны между собой.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием.	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты. Антиплагиат меньше 50%.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в содержании, путается в изложении материала. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления работы, неверно оформлены ссылки.	Представленная ВКР не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Используемые источники	Автор совсем не ориентируется в материале, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в материале, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в материале, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 15. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в материале, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

7. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» №1199 от 29 октября 2013 г.
- приказ Минобрнауки России от 5.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО /СПО»;
- положение о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего специального образования в федеральном государственном бюджетном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего специального образования в федеральном государственном бюджетном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
- положение о разработке образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» от «27» июня 2018 г. с внесенными изменений от 25 июня 2019 г., протокол Ученого совета № 13.
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77/012-77/012/066/2015-146/2 от 10.12.2015 бессрочное, № 77:01:0005006:1136 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО, санитарно-эпидемиологическое заключение №77.14.24.000. М.001592.03.17 от 28.03.2017 г. (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям

- пожарной безопасности Управления по ЦАО Главного управления МЧС России по г. Москве
№1 от 25.08.2016 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77/012-77/012/066/2015-149/2 от 10.12.2015 бессрочное, № 77:01:0005006:1128 ЦАО (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
 - Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО Санитарно-эпидемиологическое заключение №77.14.24.000. М.000901.02.17 от 22.02.2017 г. (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
 - заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по ЦАО Главного управления МЧС России по г. Москве
№1 от 25.08.2016 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
 - договор субаренды от 27.03.2020 г. №27-ЕП-ВН/20. Срок действия с 27.03.2020 г. по 28.02.2021 г. Условный номер: 77-77-22/016/2009-655 (107104, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, соор. 3, Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий). Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве в Восточном административном округе города Москвы (107104, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, соор. 3, Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий));
 - санитарно-эпидемиологическое заключение №77.15.16.000. М.003995.06.18 от 29.06.2018 г. (107104, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, соор. 3, Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий));
 - Региональный отдел надзорной деятельности и профилактической работы Управления по ВАО Главного управления МЧС России по Москве. Заключение о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 25.07.2018 г. №45л;
 - Договор субаренды от 27.03.2020 г. №27-ЕП-ВН/20 Срок действия с 27.03.2020 г. по 28.02.2021 г. Условный номер: 83040 107104, г. Москва, (ул. Стромынка, д. 4, строен.
1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
 - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве в
Восточном административном округе города Москвы. Санитарно-эпидемиологическое заключение №77.15.16.000. М.003998.06.18 от 29.06.2018 г., (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
 - Региональный отдел надзорной деятельности и профилактической работы Управления по ВАО Главного управления МЧС России по Москве, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс). Заключение о соответствии (несоответствии) объекта защиты

- требованиям пожарной безопасности от 25.07.2018 г. №45л, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
- справочная Правовая система «Консультант Плюс» Договор № Сог-4/1 от 10.02.2014 бессрочная;
 - программное обеспечение «Антиплагиат» Договор № 100-3А-ВН/19 от 15. 07.2019.
 - Срок договора 15.07.2019 -14.07.2020;
 - Операционная система Microsoft Windows 10 Договор № 1-АЭФ-ВН/19 от 11.03.2019
 - Компас – 3D № 15-АЭФ-ВН/19 от 8.07.2019 бессрочная;
 - 1С: Предприятие Подписка ИТС ПРОФ ВУЗ от 17.05.19 бессрочная;
 - пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Договор № 1-АЭФ-ВН/19 от 11.03.2019;
 - Adobe Photoshoop CS 5 Лицензия №769527 от 06.07.10 бессрочная
 - ABBY FineReader 12 Лицензионный сертификат №197140 от 30.12.16;
 - Dr. Web Desktop Security Suite Комплексная защита Договор № ЛД/20-ЕП-ВН/19 от 28.03.2019;
 - Электронный справочник «Система Гарант» Договор № 13 А/ 261 / 16 от 18 октября 2016 бессрочная.
 - заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по САО Главного управления МЧС России по г. Москве №3 от 09.12.2016 (125445, г. Москва, ул. Смольная 36);
 - заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по САО Главного управления МЧС России по г. Москве №3 от 03.12.2016 (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43);
 - санитарно-эпидемиологическое заключение №77.07.16.000. М.001540.03.20 от 20.03.2020 г. (125445, г. Москва, ул. Смольная 36);
 - санитарно-эпидемиологическое заключение №77.01.16.000. М.001510.03.20 от 19.03.2020 г. (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43);
 - свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77- 13/015/2006-933 от 15.12.2006, (125445, г. Москва, ул. Смольная 36); кадастровый номер 77:09:00010104413
 - свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77- 12/031/2011-336 от 29.09.2011 (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43). кадастровый номер 77:01:0006013:1034

профессиональные базы данных:

- База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/ Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
- Справочная правовая система «Консультант Плюс» База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/;
- ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

8. Приложение

Приложение 1	График учебного процесса
Приложение 2	Учебный план для реализующих ОП СПО ППССЗ 3 поколения
Приложение 3	Рабочая программа воспитания

Приложение 2
«Учебный план для реализующих ОП СПО ППСЗ 3 поколения»

	Максимальная нагрузка				Обязательная нагрузка		Курс 1			Курс 2			Курс 3		
	Не менее	Обяз.ч.	Вар.ч.	Факт	Не менее	Факт	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6
Итого по ОП		3278	1312	4374		3132	1782	756	1026	1458	486	972	1134	594	540
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ															
Начальное общее образование															
Основное общее образование															
Среднее (полное) общее образование															
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		3062	1312	4374		2916	1782	756	1026	1458	486	972	1134	594	540
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		684	128	812		488	318	148	170	255	73	182	239	160	79
Математические и общий естественнонаучный учебный цикл		201	171	372		224	310	98	212	62		62			
Профессиональный учебный цикл		2177	1013	3190		2204	1154	510	644	1141	413	728	895	434	461
Общепрофессиональные дисциплины		782	633	1415		950	766	322	444	420	268	152	229		229
Профессиональные модули		1395	380	1775		1254	388	188	200	721	145	576	666	434	232
Государственная итоговая аттестация		216		216		216							216		216
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО			54			-	54	54	-	54	54	-	54	54
	Период атт.						-			-			-		
	Период гос.эк.						-			-			-		
Обязательная нагрузка (акад.час/нед)	ОП			36			-	36	36	-	36	36	-	36	36
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						3	1	2	5	2	3	6	2	4
	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ (Дифз)						9	3	6	9	5	4	10	4	6
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												2	1	1
	ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)						4	4		5	2	3	2	2	

Приложение 3
Рабочая программа воспитания
к основной профессиональной образовательной программе
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Направленность (профиль) программы: естественнонаучный

Квалификация: техник-технолог

Москва – 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Матрица внедрения воспитательной работы в образовательную программу
3. Формами аттестации являются
4. Мониторинг качества воспитательной работы\
5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы
6. Материально-техническое обеспечение

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Наименование программы	Рабочая программа воспитания ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
Координатор программы	Управление по социально-воспитательной работе, педагог-организатор
Разработчики программы	Педагог-организатор, заведующий довузовской подготовки и дополнительного образования, методисты
Нормативно-правовые основания программы	<ul style="list-style-type: none">– Конституции Российской Федерации;– Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;– Федеральный закон от 31.07.2020 №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;– Указ Президента РФ от 31.12.2015 №683 «Стратегия национальной безопасности Российской Федерации» с изменениями от 06.03.2018 г.;– Указ Президента РФ от 19.12. 2012 г. №1666 «Стратегия государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;– Указ Президента РФ от 24.12.2014 г. №808 «Основы государственной культурной политики»;– Указ Президента РФ от 07.05.2018 г. №204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;– Указ Президента РФ от 09.05.2017 г. №203 «Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации на 2017-2030 годы»;– Основные направления деятельности Правительства РФ на период до 2024 года, утв. Председателем Правительства Российской Федерации Д. Медведевым, 29.09.2018 г.;– Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 г. №2403-р «Основы государственной молодежной политики РФ на период до 2025 года»;– Распоряжение Правительства от 29.05.2015 г. №996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;– Распоряжение Правительства РФ от 27 декабря 2018 г. №2950-р «Концепция развития добровольчества (волонтерства) в Российской Федерации до 2025 года»;– Распоряжение Правительства РФ от 29.12.2014 г. №2765-р «Концепция Федеральной целевой программы развития образования на 2016-2020 годы»;– Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 г. №1642 «Об утверждении государственной программы РФ «Развитие образования»»;– Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 г. №2403-р «План мероприятий по реализации «Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года»»;– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.02.2014 года №ВК-262/09 и № ВК-264/09 «Методические рекомендации о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях»;

	<ul style="list-style-type: none"> – Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) от 14.08.2020 №831 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату предоставления информации»; – Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»; – Корпоративный кодекс РЭУ им. Г.В. Плеханова; – Этический кодекс студента РЭУ им. Г.В. Плеханова.
Область применения программы	образовательное и социокультурное пространство ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», образовательная и воспитывающая среды в их единстве и взаимосвязи
Цель программы	определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др.) для оказания содействия субъектам образовательных отношений в организации воспитывающей среды
Задачи программы	<ul style="list-style-type: none"> – определение основных направлений воспитательной работы; – систематизация современных методов, средств, технологий, механизмов и эффективных мер воспитательной работы; – разработка и реализация системы воспитательных мероприятий для создания полноценной социально-педагогической воспитывающей среды и условий для самореализации студентов
Сроки реализации программы	период реализации образовательной программы
Ожидаемые результаты	<ul style="list-style-type: none"> – привлечение к воспитательной работе в колледже заинтересованных субъектов университетского сообщества; – формирование у обучающихся духовных, социальных и профессиональных ценностей; – обогащение личностного и социального опыта студентов; – совершенствование форм и методов воспитательной работы; – повышение степени вовлеченности обучающихся в организацию и проведение мероприятий воспитательного характера; – совершенствование системы контроля и оценки воспитательной работы; – разработка и реализация системы воспитательных мероприятий для создания полноценной социально-педагогической воспитывающей среды и условий для самореализации студентов; – расширение взаимодействия субъектов воспитательной работы с органами государственной власти и местного самоуправления, международными, всероссийскими, межрегиональными, региональными общественными объединениями, ключевыми стейкхолдерами; – развитие традиций корпоративной культуры колледжа; – повышение эффективности и качества реализуемых мероприятий; – выпуск конкурентоспособных специалистов, обладающих высоким уровнем социально-личностных и профессиональных компетенций.

1. Общие положения

1.1. Цели и задачи воспитательной работы с обучающимися

Целью воспитательной работы в Московском технологическом колледже питания РЭУ им. Г.В. Плеханова является формирование гражданина и патриота России, личности плехановца, разделяющего корпоративные ценности нашего колледжа, конкурентоспособного специалиста, обладающего высокой культурой и профессионализмом

Достижение поставленной цели будет осуществляться посредством решения следующих **задач**:

1. Формирование активной гражданской позиции и социальной ответственности перед обществом и государством.
2. Формирование у обучающихся корпоративного патриотизма, преданности колледжу, отстаивание его интересов и высокой репутации.
3. Формирование среды, направленной на воспитание и развитие у студентов высоких духовных качеств, патриотизма, трудолюбия, ответственности и самодисциплины.
4. Организация в колледже систематической воспитательной работы со студентами, путем вовлечения в учебную и культурную, и спортивную жизнь колледжа, для самореализации и максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
5. Содействие созданию толерантной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные личностные и культурные различия.
6. Переход от организации ряда воспитательных мероприятий к созданию системы воспитания, основанной на истории, традициях, ценностях и корпоративной культуре колледжа.
7. Реализация ключевых направлений кадровой политики по подготовке организаторов воспитательной работы; развитие в системе воспитательной работы потенциала студенческого самоуправления, а также неформальных студенческих объединений, активизация их деятельности.

В результате реализации стратегических целей и задач в колледже должна быть сформирована эффективная, развивающаяся культурно-воспитательная среда, гармонично дополняющая образовательную и позволяющая:

- увеличить число молодых людей, обладающих навыками и компетенциями, необходимыми для инновационной деятельности, способных и готовых к непрерывному образованию, постоянному совершенствованию, переобучению и самообучению, профессиональной мобильности, стремлению к новому, владеющих иностранными языками;
- повысить творческую, инновационную, предпринимательскую, волонтерскую, спортивную активность студентов;
- сформировать высокую академическую корпоративную культуру.

Для достижения цели и эффективного решения поставленных задач необходим комплекс условий, обеспечивающих раскрытие творческих способностей и самореализацию личности обучающегося:

- ориентация содержания и форм внеаудиторной работы со студентами на активность и деятельность самих студентов, на проявление ими самостоятельности в организации и проведении мероприятий;
- создание и организация работы творческих, спортивных коллективов, объединений студентов и преподавателей по интересам;
- использование традиций и позитивного опыта, накопленного в Московском технологическом колледже питания РЭУ им. Г.В. Плеханова, для становления, функционирования и развития системы воспитательной работы в современных условиях, их сочетание с поиском новых форм и направлений;
- проведение научно-просветительских, физкультурно-спортивных и культурно-массовых мероприятий, организация досуга студентов;
- изучение (мониторинг) интересов, динамики ценностных ориентаций обучающихся как основа планирования воспитательной работы;

- реализация целенаправленной кадровой политики, обеспечение профессионализма организаторов воспитательной / внеучебной работы;
- создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и обучающихся, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- совершенствование технологии планирования на уровне всех субъектов воспитательной деятельности;
- осуществление контроля за содержанием и эффективностью воспитательной работы, использованием ее результатов для корректировки планов и решений.

Цель, задачи и условия воспитательной работы реализуются через ее основные направления и комплекс целевых программ, разрабатываемых по мере возникновения потребностей и приоритетов с учетом компетентностной модели личности выпускника Московского технологического колледжа питания ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Личностные качества обучающихся, формируемые воспитательной средой колледжа:

- Целеустремленность (четкость целей и ценностных ориентаций).
- Гражданственность.
- Толерантность.
- Патриотизм.
- Инициативность.
- Уверенность в себе.
- Коммуникабельность.
- Креативность, способность к творчеству.
- Ответственность (за порученное дело, личностное и профессиональное саморазвитие).
- Способность вести за собой других, быть лидером.
- Самостоятельность (способность принимать самостоятельные решения, независимость).
- Стремление к высокому качеству конечного результата деятельности.
- Способность к непрерывному саморазвитию.
- Трудолюбие.
- Способность к непрерывному профессиональному росту.
- Стрессоустойчивость и другие.

1.2. Основные направления и виды деятельности обучающихся в воспитательной системе РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Основные направления:

Модуль 1. Гражданско-патриотическое воспитание и добровольчество.

Модуль 2. Кураторство.

Модуль 3. Профориентация.

Модуль 4. Студенческое самоуправление.

Модуль 5. Внеучебная деятельность

Модуль 6. Общеколледжевые проекты.

Модуль 7. Экология.

Модуль 8. Медиа.

Гражданско-патриотическое воспитание способствует формированию и развитию личности, мировоззрения и системы базовых фундаментальных ценностей - гражданских, профессиональных, определяющих отношение человека к быстро изменяющемуся миру, российского национального самосознания, патриотических чувств и настроений у обучающихся как мотивов их деятельности, формирование правовой культуры, гражданской позиции и непримиримого отношения к коррупции.

Добровольчество способствует формированию активной гражданской позиции личности, путем ее вовлечения в социально-значимую деятельность, направленную на решение актуальных проблем сообщества.

Кураторство реализуется путем взаимодействия кураторов-преподавателей, кураторов-студентов и старост учебных групп, направленного на адаптацию обучающихся в университетской среде; выявление, поддержание и развитие учебного, научного творческого и личностного потенциала.

Профориентация включает в себя профессиональное просвещение обучающихся, диагностику и консультирование по вопросам профориентации.

Студенческое самоуправление создается в целях обеспечения реализации прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом и решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи и развития ее социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив.

Студенческие отряды, как форма организации студентов, аспирантов и молодых ученых Колледжа, способствуют трудовой и социальной адаптации, а также патриотическому воспитанию обучающихся.

Внеучебная деятельность включает:

- спортивно-оздоровительную деятельность, направленную на развитие/формирование ценностей здорового образа жизни и побуждение к регулярным занятиям физической культуры и спортом;
- культурно-творческая деятельность способствует развитию эстетического вкуса, приобщает к культурным ценностям, к активной культурной деятельности, развитию индивидуальных свойств личности, обеспечивающих конкурентоспособность, продуктивность в овладении знаниями и в осуществлении различных видов творческой деятельности; формирование способностей решения профессиональных задач применительно к различным контекстам;
- интеллектуально-развивающая деятельность способствует развитию интереса к интеллектуальной деятельности, наиболее полного раскрытия потенциала обучающихся, подготовки их к компетентному и ответственному участию в жизни Колледжа;

Общеуниверситетские проекты направлены на развитие личностных качеств обучающихся, выявление творческих талантов, формирование активной гражданской позиции, воспитание патриотизма, трудолюбия, ответственности и самодисциплины.

Экологическая деятельность способствует развитию личности, направленной на формирование системы ценностных ориентаций, поведения и деятельности, обеспечивающих ответственное отношение к окружающей социально-природной среде и здоровью.

Медиа деятельность способствует развитию коммуникативной культуры обучающихся, формированию навыков общения и сотрудничества, поддержке творческой самореализации.

Направления и виды деятельности обучающихся в воспитательной системе в Московском технологическом колледже питания РЭУ им. Г.В. Плеханова реализуются через внедрение воспитательного компонента в учебные дисциплины образовательной программы и организацию мероприятий и событий воспитательной направленности во внеучебной деятельности (календарный план воспитательной работы).

Выбор методов и форм воспитания определяется на основе научных принципов в зависимости от следующих факторов: цель воспитания, содержание и направленности воспитательных задач, курс обучения; уровень воспитанности и личный социальный опыт, особенности академической группы как коллектива с его традициями; технические и материальные возможности вуза.

Все многообразие методов воспитания представлено пятью группами:

1. *Методы формирования сознания личности:* рассказ, беседа, убеждение, лекция, пример, объяснение, разъяснение, дискуссия, анализ воспитывающих ситуаций и др.;
2. *Методы организации деятельности и формирования опыта поведения* – пути и способы воздействия на предметно-практическую сферу личности с целью выделения, закрепления и формирования в опыте положительных способов и форм поведения и нравственной мотивации воспитанников. При этом используются: задание, общественное мнение, педагогическое требование, поручение, приучение, создание воспитывающих ситуаций, тренинг, упражнение, и др.

3. *Методы мотивации деятельности и поведения* – способы воздействия на мотивационную сферу личности, направленные на побуждение воспитанников к улучшению своего поведения, развитие нравственно-положительной мотивации поведения. Используют следующие методы: одобрение, поощрение социальной активности, порицание, создание ситуаций успеха, создание ситуаций для эмоционально-нравственных переживаний, соревнование и др.
4. *Методы самовоспитания* – способы воздействия на сферу саморегуляции, направленные на сознательное изменение воспитанником своей личности в соответствии с требованиями общества и личного плана развития. К методам самовоспитания относят рефлекссию и основные методы формирования сознания, поведения и его стимулирования с указанием «само»: самонаблюдение, самоанализ, самоотчет, и т.д.
5. *Методы контроля и самоконтроля в воспитании* – способы и пути получения информации об эффективности воспитательных воздействий и взаимодействия. Данные методы направлены на выявление эффективности педагогической деятельности и воспитания в целом. Используют следующие методы: педагогическое наблюдение; беседы, направленные на выявление воспитанности; опросы (анкетные, устные и т.п.); анализ результатов общественно полезной деятельности, деятельности органов самоуправления; создание педагогических ситуаций для изучения поведения студентов.

Формы организации воспитательной работы представлены четырьмя группами:

- познавательные (конференции, круглые столы, фестивали, конкурсы, предметные недели, мастер-классы, чтения, встречи с интересными людьми и др.);
- интерактивные (групповые дискуссии, мозговой штурм, ролевая и деловая игра, тренинг, защита проектов и др.);
- досуговые (праздники, концерты, фестивали, соревнования, тематические вечера, посещение учреждений культуры);
- правление и самоуправление (школа актива, работа в общественных объединениях, конкурс социальных проектов и др.).

Указанные формы и методы воспитательной работы применяются преподавателями и сотрудниками РЭУ им. Г.В. Плеханова как при реализации учебных дисциплин и практик в рамках образовательной программы, так и при организации и проведении мероприятий внеучебной деятельности.

2. Формами аттестации являются:

- аттестация по дисциплине в форме, предусмотренной учебным планом (зачет / зачет с оценкой (дифференцированный зачет) / экзамен);
- отчет о результатах воспитательной деятельности в рамках ежегодного отчета Московского технологического колледжа питания.

3. Мониторинг качества воспитательной работы

С целью повышения эффективности воспитательной работы проводится мониторинг состояния воспитательной работы в колледже, определяющий жизненные ценности студенческой молодежи, возникающие проблемы, перспективы развития и т.д., на основании которого совершенствуются формы и методы воспитания.

Обучающиеся Колледжа учитывают свои индивидуальные достижения в портфолио, которое содержит общую информацию об обучающемся и его заслугах в разных областях образовательного пространства.

Ежегодно на заседаниях педагогического совета колледжа заслушиваются вопросы воспитательного характера.

Контроль за качеством воспитательной работы осуществляется с помощью анкетирования обучающихся. По результатам проводится корректировка работы.

4. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Загвязинский, В.И. Теория обучения и воспитания: учебник и практикум для вузов / В.И. Загвязинский, И.Н. Емельянова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт,

2020. - 230 с. - (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9831-3. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/449911>.

2. Ходусов, А.Н. Педагогика воспитания: теория, методология, технология, методика: учебник / А.Н. Ходусов. - 2-е изд., доп. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 405 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://new.znaniium.com>]. - (Высшее образование: Бакалавриат). - www.dx.doi.org/10.12737/25027. - ISBN 978-5-16-012849-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/1039198>
3. Ширшов, В.Д. Духовно-нравственное воспитание: учебное пособие / В.Д. Ширшов. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 182 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - (Высшее образование: Магистратура). — DOI 10.12737/996096. - ISBN 978-5-16-014660-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/996096>

Дополнительная литература:

1. Акимова, Л.А. Методика обучения и воспитания безопасности жизнедеятельности в образовательных организациях: учебник для вузов / Л. А. Акимова, Е. Е. Лутовина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 336 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-11985-5. - URL : <https://urait.ru/bcode/457178>
2. Бакшаева, Н.А. Психология мотивации студентов: учебное пособие для вузов / Н. А. Бакшаева, А. А. Вербицкий. - 2-е изд., стер. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 170 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-08576-1. - URL: <https://urait.ru/bcode/452093> (дата обращения: 13.02.2019).
3. Баринаова, Е. Б. Теория и практика инклюзивного обучения в образовательных организациях: учебное пособие для вузов / Е. Б. Баринаова. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 97 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-13878-8. - URL: <https://urait.ru/bcode/467115> (дата обращения: 13.02.2019).

5. Материально-техническое обеспечение

- учебные аудитории, оборудованные мультимедийными средствами для представления презентаций лекций и показа учебных фильмов, проведения мастер-классов;
- спортивный комплекс: спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- ДК Конгресс-центр;
- База отдыха «Анапа»;
- Спортивно-оздоровительный лагерь «Руза»;
- Спортивный клуб РЭУ им. Г.В. Плеханова.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Гражданско-патриотическое воспитание и добровольчество			
Деятельность	Курсы	Период проведения	Ответственный
Функционирование Студенческого совета колледжа	1-3	Сентябрь – июнь	Заведующий довузовской подготовки и дополнительного образования
Дискуссионный клуб «СССР и Современная Россия»	1-3	Июнь	Преподаватели колледжа
Посещение музея советской Армии	1-3	Май	Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности
Мероприятие к 9 мая: «Мы помним. Мы гордимся»	1-3	Май	Педагог-организатор
Посещение выездных мероприятий	1-3	Сентябрь – июнь	Преподаватели колледжа
Урок –викторина по творчеству А.А.Блока: «Гимн Блоку»	1-3	Сентябрь - июнь	Преподаватели колледжа
Конкурс чтецов по творчеству С. Есенина: «Живите так, как Вас ведет звезда...».	1-3	Сентябрь - июнь	Преподаватели колледжа
Возложение цветов на могилу Неизвестного солдата	2-3	По календарю	Преподаватели дисциплин

2.Кураторство			
Работа преподавателей-кураторов	1-2	Сентябрь - июнь	Заместитель директора по учебной работе
Работа с родительским комитетом группы	1-3	Сентябрь - июнь	Преподаватель-куратор группы
Работа старост	1-3	Сентябрь - июнь	Председатель студенческого совета
Проведение родительских собраний	1-3	1 раз в семестр	Преподаватель-куратор группы Анашкина Н.А. Трапезникова Т.Л.
Мониторинг успеваемости и посещаемости студентов групп	1-3	Сентябрь - июнь	Преподаватель-куратор группы Анашкина Н.А. Трапезникова Т.Л.
Проведение классных часов	1-3	Сентябрь - июнь	Преподаватель-куратор группы
3.Профориентация			
Организация мастер-классов силами ППС колледжа	1-3	Сентябрь – май	Преподаватели специальных дисциплин
Встреча с работодателями и с успешными выпускниками, работающими в рамках полученной профессии	1-3	Сентябрь – июнь	Анашкина Н.А.
МАК	2-3	По календарю	Преподаватели специальных дисциплин
Абилимпикс	2-3	По календарю	Преподаватели специальных дисциплин
Ворлдскиллс Россия	2-3	По календарю	Преподаватели специальных дисциплин
Круглый стол с работодателями	2-3	По плану ПЦК	Леликова Е.В.
Организация кейсов, мозговых штурмов, тренингов	2-3	По плану ПЦК	Преподаватели специальных дисциплин
Организация и проведение гостевых лекций	2-3	По плану ПЦК	Председатели ПЦК
Посещение профессиональных выставок	2-3	По календарю	Преподаватели специальных дисциплин
Проведение внутреннего профессионального конкурса (отбор студентов к участию World Skills)	2-3	По календарю	Преподаватели специальных дисциплин
4.Студенческое самоуправление			
Деятельность актива студенческого совета	1-3	Ежемесячно	Председатель Студенческого совета
Организация работы старостата: проведение заседаний старостата	1-3	Ежемесячно	Председатель Студенческого совета
Организация мониторинга посещаемости студентов по группам	1-3	Ежемесячно	Председатель Студенческого совета
5.Внеучебная деятельность			
Функционирование спортивных сборных	1-3	Сентябрь - июнь	Директор центра «Студенческий спортивный клуб»
Функционирование спортивных секций	1-3	Сентябрь - июнь	Директор центра «Студенческий спортивный клуб»
Плехановские спортивные игры	1-3	Октябрь - май	Директор центра «Студенческий спортивный клуб»
Реализация учебно-практической	1-2	Октябрь -	Директор центра «Студенческий

программы «Спортивный управленец»		май	спортивный клуб»
Функционирование клуба знатоков РЭУ им. Г.В. Плеханова	1-3	Сентябрь – июнь	Директор центра по воспитательной работе и молодежной политике
Выездное мероприятие «День здоровья»	1-3	Сентябрь – июнь	Заведующий довузовской подготовки и дополнительного образования
Посещение профессиональных выставок	2-3	По плану ПЦК	Преподаватели специальных дисциплин
Участие в семинарах и мастер-классах, проводимых преподавателями РЭУ им. Г.В. Плеханова	2-3	По плану ПЦК	Преподаватели специальных дисциплин
Проведение конкурсов профессионального мастерства по профессиональным модулям	2-3	По плану ПЦК	Преподаватели специальных дисциплин
Участие студентов в профессиональных конкурсах, олимпиадах по специальностям и дисциплинам	1-3	По календарю	Преподаватели специальных дисциплин
Посещение музеев, театров, концертных залов			Преподаватели дисциплин
Экскурсии на производство и на места будущих практик	2-3	По календарю	Преподаватели дисциплин
Возложение цветов на могилу Неизвестного солдата	2-3	По календарю	Преподаватели дисциплин
Работа по организации приема абитуриентов, участие в Днях открытых дверей, в том числе подготовка видеоматериалов по специальностям	1-3	По календарю	Фадеева А.Н.
Оформление стендов ПЦК и информационного стенда по воспитательной работе	1-3	Сентябрь-июнь	Председатели ПЦК
6.Общеколледжевые проекты			
Научно-практическая конференция	1-3	Май	Председатели ПЦК
Мисс колледжа	1-3	Декабрь	Педагог-организатор
Конкурс «Широкая масленица»	1-3	По календарю	Председатель Студенческого совета
Мастер-класс «Солнечный блин»	1-3	По календарю	Председатель Студенческого совета
Праздничный концерт, посвященный Дню Учителя	1-3	20.10.2022	Фадеева А.Н.
Новогодние и Рождественские праздники	1-3	По календарю	Фадеева А.Н.
Татьянин День – история возникновения праздника в России	1-3	Январь	Мосин Б.И.
«Маленькая комедия нравов» - постановка на английском языке к 165-летию со дня рождения Джорджа Бернарда Шоу	1-3	Февраль	Грановская Е.Б.
2 февраля – День воинской славы России. Беседы о Сталинградской битве: «Что известно мне об этом событии?» (викторина)	1-3	Февраль	Снопов А.В.
Фестиваль «Кухни народов мира»	1-3	20.10.2022	Преподаватели ПЦК
Планирование, подготовка и	1-3	По плану	Председатели ПЦК

проведение предметных недель		ПЦК	
7.Экология			
Организация внутривузовских экологических мероприятий	1-3	Ежемесячно	Председатель Студенческого совета
Проведение ежегодной межвузовской конференции по экологической безопасности.	1-3	Ежегодно	Председатель Студенческого совета
Написание информационных постов на тему экологии в социальных сетях	1-3	Ежемесячно	Председатель Студенческого совета
8.Медиа			
Подготовка видеоматериалов	1-3	Ежемесячно	Председатель Студенческого совета
Подготовка фотоматериалов	1-3	Ежемесячно	Председатель Студенческого совета
Ведение социальных сетей	1-3	Ежемесячно	Председатель Студенческого совета

ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

№ п/п	Содержание изменения (актуализации)	Реквизиты документа об утверждении изменения (актуализации)
1.	<i>Об актуализации образовательных программ среднего профессионального образования- программ подготовки специалистов среднего звена</i>	<i>Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» №14 от 28.06.2022 г.</i>
2	<i>Добавлены программы практик</i>	<i>Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» №14 от 28.06.2022 г.</i>
3	<i>Добавлена рабочая программа воспитания</i>	<i>Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» №14 от 28.06.2022 г.</i>