

Министерство образования, науки и молодёжи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

УТВЕРЖДЕНО
на заседании
педагогического совета
Протокол №1
от 29 августа 2019 г.



Основная профессиональная образовательная программа
«Программа подготовки специалистов среднего звена»
базовой подготовки по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация – Техник-технолог

Форма обучения - очная

2019 г.

Образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрирован в Минюст России от 23 июля 2014 г. N 33234 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчики:

Сердюкова О.Г. – заместитель директора по учебной работе

Огаркова Т.В. - методист

Ситник Т.В.. – председатель цикловой комиссии технологических дисциплин

Кузьмич Г.А. – председатель цикловой комиссии естественно-математических дисциплин

Гурьянова З.Ф. – председатель цикловой комиссии филологических дисциплин

Калашник Н.В.. – заведующий отделением

Клящицкая Т.В.– преподаватель технологических дисциплин

Сулейманова С.Э. - преподаватель технологических дисциплин

Агапова И.Ю.- преподаватель технологических дисциплин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин протокол № 1 от «29» августа 2019г.

Председатель цикловой комиссии

Т.В. Ситник

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР

ГБ ПОУ РК «ФПТ»

О.Г. Сердюкова

Зав. практикой

ГБ ПОУ РК «ФПТ»

Л.В. Савина

«30» августа 2019г.



СОГЛАСОВАНО

И.А. Стадник И.А.

314910234

Стадник

Ирина

Алексеевна

ИНН

910800135488

Российская Федерация

«29» августа 2019г.



И.А. Стадник

РЕЦЕНЗИЯ
на программу подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Учреждение, реализующее программу: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум».

Срок реализации программы 3 года 10 месяцев.

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, зарегистрированном в Минюсте России 23 июля 2014 г. №33234.

Структура основных программных документов, входящих в состав ППССЗ: общие положения, характеристика профессиональной деятельности выпускника, требования к результатам освоения ППССЗ, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса, контроль и оценка результатов освоения ППССЗ, ресурсное обеспечение ППССЗ, нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ, характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников, нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, Приложения.

На основании изученного материала следует нижеизложенное.

Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая техникумом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум» с учетом потребностей регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, зарегистрированном в Минюсте России 23 июля 2014 г. №33234.

ППССЗ полностью соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта. Ее структура включает следующие учебные циклы: общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ; математический и общий естественнонаучный - ЕН; профессиональный - П; учебная практика - УП; производственная практика (по профилю специальности) - ПП; производственная практика (преддипломная) - ПДП; промежуточная аттестация - ПА; государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Часы вариативной части программы использованы для введения дополнительных учебных часов, где определены требования к практическому опыту, умениям и знаниям обучающихся, не предусмотренных стандартом.

Содержание ППССЗ не противоречит ФГОС СПО. Все обязательные дисциплины и профессиональные модули предусмотрены учебным планом.

Календарный учебный график составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ППССЗ формируют весь необходимый перечень общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО.

В числе конкурентных преимуществ программы следует отметить, что к ее реализации привлекается достаточно опытный преподавательский состав. Одним из преимуществ является учет требований работодателей при формировании дисциплин профессионального цикла, которые по своему содержанию позволяют обеспечить компетенции выпускника.

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день направлений развития сферы общественного питания. Структура плана в целом логична и последовательна.

Оценка рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин профессиональных модулей соответствует компетентностной модели выпускника.

Учебно-исследовательская работа обучающихся при освоении ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания организуется в следующих формах: подготовка и защита проектов по областям профессиональных интересов; выполнение курсовых работ и выпускной квалификационной работы; прохождение учебной и производственной практики по договорам, заключенным между предприятиями общественного питания и техникумом.

Разработанная ППССЗ предусматривает профессионально-практическую подготовку обучающихся в виде учебной практики, производственной практики (по профилю специальности) студентов и производственной практики (преддипломной).

Развитие таких компетентностных характеристик выпускников как умения и навыки достигается значительным увеличением часов, отведенных для практических занятий. Для достижения поставленной цели программой производственной (преддипломной) практики предусматривается направление студентов на предприятия и организации на основании подписанных договоров, которые дают выпускникам возможность трудоустройства в случае успешного прохождения практики в качестве испытательного срока.

Основными социальными партнерами по реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания являются: Феодосийский военный санаторий ФГБУ ФВС Минобороны России, ООО «Отдых Крым», кондитерский цех ИП Стадник И.А., ООО «Кампари», санаторий «Восход» ООО «Медея», кафе «Дом Вкуса» ИП Лян Н.В., ООО «САЛЮТЭ», столовая «По – домашнему». На базе данных организаций организуется прохождение производственной практики.

Содержание программ практики свидетельствует об их способности сформировать практические навыки обучающихся. В учебном процессе рецензируемой ППССЗ предполагается использование активных и интерактивных методов обучения, включая работу в мини группах, дискуссии, деловые игры, разбор конкретных практических ситуаций и др.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей

ППССЗ созданы фонды оценочных средств, которые предназначены для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Фонды оценочных средств включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, экзаменов; тесты; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Разработанная ППССЗ в полной мере соответствует заявленной квалификации специалиста. Предусмотренные дисциплины формируют высокий уровень компетенций, предусмотренных ФГОС СПО. К образовательному процессу по ППССЗ привлекаются преподаватели, имеющие опыт деятельности в организациях, соответствующих профессиональной сфере.

Разработанная ППССЗ имеет высокий уровень обеспеченности учебно-методической документацией и материалами. Представлены программы всех заявленных дисциплин, профессиональных модулей, практик и итоговой государственной аттестации.

Заключение: в целом, программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, отвечает требованиям ФГОС, имеет комплексный и целевой подход для подготовки специалистов квалификации Техник - технолог, обладающих профессиональными навыками и компетенциями, необходимыми для дальнейшей профессиональной деятельности по соответствующему направлению подготовки.

Рецензент

ИП Стадник И.А.



И.А. Стадник

Рецензия составлена

Структура программы подготовки специалистов среднего звена

1.	Общие положения		
1.1.	Образовательная программа среднего профессионального образования		
1.2.	Нормативные документы для разработки ППССЗ		
1.3.	Общая характеристика ППССЗ		
	1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ		
	1.3.2. Срок освоения ППССЗ		
	1.3.3. Трудоемкость ППССЗ		
	1.3.4. Особенности ППССЗ		
	1.3.5. Требования к поступающим в техникум на данную ППССЗ		
	1.3.6. Востребованность выпускников		
	1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника		
	1.3.8. Основные пользователи ППССЗ		
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника		
2.1.	Область профессиональной деятельности		
2.2.	Объекты профессиональной деятельности		
2.3.	Виды профессиональной деятельности		
2.4.	Задачи профессиональной деятельности		
3.	Требования к результатам освоения ППССЗ		
3.1.	Общие компетенции		
3.2.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции		
3.3.	Результаты освоения ППССЗ		
3.4.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам		
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса		
4.1.	Учебный план		
4.2.	Календарный учебный график		
4.3.	Рабочие программы дисциплин		
4.4.	Рабочие программы профессиональных модулей, преддипломной практики		
4.5.	Программа производственной практики (преддипломной)		
5.	Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ		
5.1.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций		
5.2.	Требования к выпускным квалификационным работам		
5.3.	Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников		
6.	Ресурсное обеспечение ППССЗ		
6.1.	Кадровое обеспечение		
6.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса		
6.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса		
6.4.	Условия реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		
7.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ		
7.1.	Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника		

	7.2.	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций	
8.	Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников		
9.	Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся		
10.	Приложения		
	10.1.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрирован в Минюст России от 23 июля 2014 г. N 33234	
	10.2.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	
	10.3.	Учебный план	
	10.4.	Календарный учебный график	
	10.5.	Рабочие программы дисциплин	
	10.6.	Рабочие программы профессиональных модулей	
	10.7.	Программа производственной практики (преддипломной)	
	10.8.	Программа государственной итоговой аттестации	
	10.9.	Обоснование вариативной части	
	10.10.	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ППССЗ	
	10.11.	Методические рекомендации ФГАУ ФИРО: Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению; Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования	
	10.12.	Положение о разработке и утверждении программы подготовки специалистов среднего звена	
	10.13.	Положение по разработке рабочих программ учебных дисциплин	
	10.14.	Положение по организации итоговой государственной аттестации выпускников и защите выпускной квалификационной работы	
	10.15.	Положение по разработке рабочих программ профессиональных модулей	
	10.16.	Положение об учебной и производственной практике студентов	
	10.17.	Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов	
	10.18.	Положение об организации самостоятельной работы	

1. Общие положения

1.1. Образовательная программа среднего профессионального образования

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется техникумом по программе базовой подготовки на базе основного общего образования и среднего (полного) общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. N 384.

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

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

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

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания № 384 от 22 апреля 2014 года, Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413. (Приложение 1);

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;

- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259)

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009г.;
- Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»;
- Положение о разработке и утверждении программы подготовки специалистов среднего звена
- Положение по разработке рабочих программ учебных дисциплин
- Положение по организации государственной итоговой аттестации выпускников и защите выпускной квалификационной работы;
- Положение по разработке рабочих программ профессиональных модулей;
- Положение об учебной и производственной практике студентов;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов.
- Другие положения.

1.3. Общая характеристика ППССЗ

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник техникума в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания будет профессионально готов к деятельности по организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управлению производством продукции питания.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
-----------------------------	--	--

на базе среднего (полного) общего образования	Техник-технолог	2 год 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	120	4320
Учебная практика	28	1008
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	7	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	34	
Итого:	199	5472

1.3.4. Особенности ППССЗ

Особенностью ППССЗ является обучение специалистов на фундаментальной математической и естественнонаучной основе, сочетание профессиональной подготовки с изучением ее социальных аспектов.

Основными МДК для подготовки специалистов являются:

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации

МДК 07.01 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции.

Основными социальными партнерами по реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания являются: Федеральное государственное бюджетное учреждение «Феодосийский военный санаторий», ООО «Отдых Крым», ИП «Белая акация Крым», пансионат «Солнечный камень», Филиал АО «Крымтур», ТОСК «Приморье, ООО «Крымское приморье». На базе данных организаций организуется прохождение производственной практики.

При разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

В образовательном процессе с целью реализации компетентностного и практикоориентированного подходов широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, используются новейшие учебно-методические материалы (том числе, в электронном виде), используются мультимедийные средства обучения, тестовые формы контроля.

1.3.5. Требования к поступающим в на данную ППССЗ

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предьявителем среднего (полного) общего образования;
- диплом о среднем профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предьявителем среднего (полного) общего образования;

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания получают профессиональные компетенции по организации процесса и приготовлению сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и управлению производством продукции питания.

Деятельность специалиста предполагает организацию процессов приготовления и приготовление сложной горячей и холодной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, сложных холодных и горячих десертов, а также организацию работы структурного подразделения.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен:

- к освоению ООП ВПО;
- к освоению ООП ВПО в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки/специальностям:

19.04.01 Биотехнология

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели и сотрудники Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- администрация и коллективные органы управления техникума;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник – технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- организация работы структурного подразделения.
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Задачами профессиональной деятельности техника-технолога являются:

- разработка, внедрение и обеспечение проведения технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания требуемого ассортимента и качества обеспечения;
- соблюдение установленных требований нормативных и технологических документов, выявление дефектной продукции, анализ причин её возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов
- обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды;
- составление планов размещения оборудования, технологического оснащения, организация рабочих мест производственного персонала,

- разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания;
- анализ и оценка хозяйственных результатов производственной и обслуживающей деятельности предприятий общественного питания, планирование и организация работы по предоставлению услуг общественного питания, анализ производственных ситуаций, конъюнктуры рынка, динамики и прогнозирования спроса на продукцию и услуги общественного питания;
- нормирование ассортимента продукции и услуг общественного питания с учётом реального и прогнозируемого спроса;
- участие в разработке стратегии предприятия, принятие и осуществление управленческих и организационных решений, направленных на обеспечение рациональной организации рабочих мест и всего технологического процесса производства продукции, организация работы коллектива исполнителей, выбор оптимальных решений при планировании работ в условиях нестандартных ситуаций,
- управление ассортиментом и качеством продукции и услуг общественного питания, документальное и информационное обеспечение управления на предприятии, использование компьютерной техники в профессиональной деятельности, соблюдение этических норм поведения при обслуживании потребителей и в коллективе,
- осуществление контроля качества продовольственного сырья, производственных процессов, готовой продукции и услуг общественного питания,
- осуществление контроля соблюдения действующего законодательства, установленных требований, нормативных и технологических документов, исполнительской дисциплины персонала, правил санитарии и гигиены, охраны труда,
- применение простейших методов контроля в условиях предприятий общественного питания, а также испытательных лабораторий, проведение контроля соблюдения условий и сроков хранения и транспортировки продовольственного сырья и готовой продукции,
- разработка нормативной и технологической документации на новые виды продукции, технологические процессы.

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

3.1. Общие компетенции

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

Код	Содержание
-----	------------

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

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной	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.

продукции.	ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкочтучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 7.1	Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов
	ПК 7.2	Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.
	ПК 7.3	Организовывать и проводить приготовление супов и соусов;
	ПК 7.4	Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы
	ПК 7.5	Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы
	ПК 7.6.	Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок.
	ПК 7.7	Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков
	ПК 7.8	Организовывать и проводить приготовление мучных и хлебобулочных изделий

3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью программы подготовки специалистов среднего звена, приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и практический опыт в соответствии с задачами профессиональной деятельности (таблица)

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Уметь:: ориентироваться в современной экономической ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь социально-экономических, политических и культурных проблем</p> <p>Знать: основы научной, философской и религиозной картин мира, о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения</p>
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Знать методы и способы выполнения профессиональных задач;</p> <p>Уметь: организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качества</p>
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>Знать основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>Уметь: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p>Знать круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>Уметь: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Знать основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области</p>

		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;
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Знать основы профессиональной этики и психологии в общении с окружающими; Уметь: правильно строить отношения с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Знать основы организации работы в команде; Уметь: брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Знать круг задач профессионального и личностного развития; Уметь: самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Знать приемы и способы адаптации в профессиональной деятельности; Уметь: адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности, обосновывать выбор и применять современные технологические методы и способы, необходимые для выполнения профессиональных задач

Профессиональные компетенции

ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Знать: ассортимент полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность, требования к качеству и безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и порослячьей головы,; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса,; технологии приготовления начинок для фарширования мяса; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>Уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и</p>
--------	---	--

		<p>технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса;</p> <p>Иметь практический опыт</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса.</p>
ПК 1.2	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Знать:</p> <p>ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов рыбы;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке рыбы и для приготовления сложных блюд;</p> <p>Уметь::</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы;</p> <p>Иметь практический опыт</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</p> <p>подготовки рыбы с использованием различных методов, оборудования и инвентаря;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленной рыбы.</p>
ПК 1.3	<p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной</p>	<p>Знать:</p> <p>ассортимент полуфабрикатов домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность, домашней птицы ,</p>

	<p>продукции.</p>	<p>утиной и гусиной печени; требования к качеству и безопасности хранения обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование; технологию приготовления начинок для фаршировки домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; Уметь:: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из 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 домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы; Иметь практический опыт разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; подготовки птицы, утиной и гусиной печени с использованием различных методов, оборудования и инвентаря; контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы.</p>
ПК 2.1	<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>Знать: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок,; 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; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок Уметь:: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;</p>

		<p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Иметь практический опыт сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок,</p>
ПК 2.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Знать: ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов; требования к качеству готовых блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>Уметь:: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Иметь практический опыт; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд; организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд; приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;</p>
ПК 2.3	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>Знать: ассортимент сложных холодных соусов; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов; требования к качеству готовых соусов и заготовок для них;</p> <p>Уметь:: использовать различные технологии приготовления соусов безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p>

		<p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов; проверки качества продуктов для приготовления соусов; организации технологического процесса приготовления соусов; приготовления соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности соусов;</p>
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>Знать: ассортимент супов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;</p> <p>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 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> <p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента супов,; организации технологического процесса приготовления супов; приготовления сложной горячей кулинарной продукции,</p>

		применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления и контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции;
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<p>Знать: ассортимент соусов; соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для горячих соусов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов; 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 горячих соусов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; технологии приготовления горячих соусов; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>Уметь:: органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим и оценивать качество и безопасность при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента соусов; организации технологического процесса приготовления соусов;</p>
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<p>Знать: ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра; 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 основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; 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; температурный, санитарный режим и правила приготовления, различных типов сыров; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p>

		<p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; Уметь:: органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра; выбирать различные способы и приемы приготовления, температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; Иметь практический опыт: разработки ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра, организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; приготовления, сервировки и оформления, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; контроля безопасности готовой продукции.</p>
ПК 3.4	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; 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 готовой продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы; 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; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества продукции; 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, блюд из рыбы, мяса и птицы; Уметь::</p>

		<p>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 блюд рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления , выбирать температурный режим при подаче и хранении продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; Иметь практический опыт: разработки ассортимента блюд рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления супов, соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; приготовления сервировки и оформления, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой продукции.</p>
ПК.4.1	<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Знать: ассортимент сложных хлебобулочных изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий; основные критерии оценки качества теста и готовых сложных хлебобулочных изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий ; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении; технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества изделий; технику и варианты оформления и итребования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий; актуальные направления в приготовлении; Уметь:: органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления ; 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, оценивать качество и безопасность готовой продукции</p>

		<p>различными методами;</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента изделий;</p> <p>организации технологического процесса приготовления изделий;</p> <p>приготовления, оформления и отделки изделий;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>
ПК 4.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Знать:</p> <p>ассортимент сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления изделий</p> <p>основные критерии оценки качества теста, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении изделий</p> <p>технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества изделий</p> <p>технику и варианты оформления, требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении э</p> <p>Уметь::</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>приготовления, оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>
ПК 4.3	<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Знать:</p> <p>ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении</p>

		<p>мелкоштучных кондитерских изделий; технология приготовления и органолептические способы определения степени готовности мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Уметь:: органолептически оценивать качество продуктов и принимать организационные решения по процессам приготовления, , мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; определять режимы выпечки, реализации и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; выбирать различные способы и приемы приготовления и определять режим хранения готовых изделий;</p> <p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий приготовления и использования различных технологий, оборудования и инвентаря; контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>
ПК 4.4	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>Знать: ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества полуфабрикатов; методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества 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; актуальные направления в приготовлении отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Уметь:: органолептически оценивать качество отделочных</p>

		<p>полуфабрикатов; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Иметь практический опыт оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p>
ПК 5.1	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>Знать: ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов; методы приготовления сложных холодных десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов; актуальные направления в приготовлении холодных десертов; сервировка и подача сложных холодных десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Уметь: органолептически оценивать качество продуктов;</p>

		<p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; Иметь практический опыт: расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>
ПК 5.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>Знать: ассортимент сложных горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; методы приготовления сложных горячих десертов; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов; актуальные направления в приготовлении горячих десертов; сервировка и подача сложных горячих десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов Уметь: органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;</p>

		<p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; Иметь практический опыт: расчета массы сырья для приготовления горячего десерта; приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления и отделки сложных горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	<p>Знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; методики расчета экономических показателей Уметь:: рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; Иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады);</p>
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	<p>Знать: основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; Уметь:: организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; Иметь практический опыт: оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений</p>
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива	<p>Знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; методику расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат; Уметь:: рассчитывать выход продукции в ассортименте; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; Иметь практический опыт: принятия управленческих решений</p>
ПК 6.4	Контролировать ход и	Знать:

	оценивать результаты выполнения работ исполнителями	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; структуру издержек производства и пути снижения затрат; Уметь:: разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; Иметь практический опыт оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Знать: формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; Уметь: вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; Иметь практический опыт принятия управленческих решений
ПК 7.1.	Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов;	Знать ассортимент простой и основной кулинарной продукции: блюд из овощей и грибов; классификацию всех групп простой и основной кулинарной продукции; принципы и методы организации производства простой и основной кулинарной продукции; рецептуры и технологию приготовления простой и основной кулинарной продукции; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простой и основной кулинарной продукции; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; правила пользования сборниками рецептов для приготовления блюд и кулинарных изделий; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простой и основной кулинарной

	<p>продукции;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>принципы и приемы подачи и презентации блюд и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовой простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>правила и технологии расчетов с потребителями;</p> <p>нормативно - правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Уметь:</p> <p>производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам оценки качества и безопасности готовой продукции различными способами;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>готовить простую и основную кулинарную продукцию: блюда из овощей и грибов по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>отпускать готовые блюда и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</p>
--	---

		<ul style="list-style-type: none"> • проводить расчеты по формулам; аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюда кулинарных изделий и экономно расходовать его; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия на вынос. <p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента простой и основной кулинарной продукции: блюд из овощей и грибов; организации технологического процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции: блюд из овощей и грибов; сервировки, оформления и подачи простой и основной кулинарной продукции; контроля безопасности простой и основной кулинарной продукции.</p>
ПК 7.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога</p>	<p>Знать ассортимент простой и основной кулинарной продукции: блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога; классификация всех групп простой и основной кулинарной продукции; принципы и методы организации производства простой и основной кулинарной продукции; рецептуры и технологию приготовления простой и основной кулинарной продукции; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простой и основной кулинарной продукции; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; правила пользования сборниками рецептов для приготовления блюд и кулинарных изделий; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции; органолептические способы определения степени</p>

	<p>готовности и качества простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>принципы и приемы подачи и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовой простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>правила и технологии расчетов с потребителями;</p> <p>нормативно - правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Уметь:</p> <p>производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам оценки качества и безопасности готовой продукции различными способами;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>готовить простую и основную кулинарную продукцию: блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить расчеты по формулам; <p>аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</p>
--	--

		<p>производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</p> <p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента простой и основной кулинарной продукции: блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога; организации технологического процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции: блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога; приготовления простой и основной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; сервировки, оформления и подачи простой и основной кулинарной продукции; контроля безопасности простой и основной кулинарной продукции.</p>
ПК 7.3.	<p>Организовывать и проводить приготовление супов и соусов</p>	<p>Знать ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов и соусов; классификацию всех групп простой и основной кулинарной продукции; принципы и методы организации производства простой и основной кулинарной продукции; рецептуры и технологии приготовления простой и основной кулинарной продукции; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простой и основной кулинарной продукции; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; правила пользования сборниками рецептов для приготовления блюд и кулинарных изделий; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простой и основной</p>

	<p>кулинарной продукции; органолептические способы определения степени готовности и качества простой и основной кулинарной продукции; основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции; принципы и приемы подачи и презентации блюд и кулинарных изделий потребителям; требования к безопасности приготовления и хранения готовой простой и основной кулинарной продукции; правила и технологии расчетов с потребителями; нормативно - правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Уметь: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении простой и основной кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам оценки качества и безопасности готовой продукции различными способами; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве простой и основной кулинарной продукции; готовить простую и основную кулинарную продукцию: супы и соусы по технологическим картам под руководством повара; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простой и основной кулинарной продукции; выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; отпускать готовые блюда 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 простой и основной кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить расчеты по формулам; <p>аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно</p>
--	---

		<p>расходовать его;</p> <p>производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p> <p>эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия на вынос.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента простой и основной кулинарной продукции: супов и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции: супов и соусов;</p> <p>приготовления простой и основной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>сервировки, оформления и подачи простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности простой и основной кулинарной продукции.</p>
ПК 7.4.	Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы	<p>Знать</p> <p>ассортимент простой и основной кулинарной продукции: блюд из рыбы;</p> <p>классификацию всех групп простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>принципы и методы организации производства простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>рецептуры и технологии приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <p>правила пользования сборниками рецептов для приготовления блюд и кулинарных изделий;</p> <p>методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>органолептические способы определения степени</p>

	<p>готовности и качества простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>принципы и приемы подачи и презентации блюд и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовой простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>правила и технологии расчетов с потребителями;</p> <p>нормативно - правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Уметь:</p> <p>производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам оценки качества и безопасности готовой продукции различными способами;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>готовить простую и основную кулинарную продукцию: блюда из рыбы по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>отпускать готовые блюда и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить расчеты по формулам; <p>аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</p> <p>производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p>
--	--

		<p>эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия на вынос.</p> <p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента простой и основной кулинарной продукции: блюд из рыбы; организации технологического процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции: блюд из рыбы; приготовления простой и основной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; сервировки, оформления и подачи простой и основной кулинарной продукции; контроля безопасности простой и основной кулинарной продукции.</p>
ПК 7.5.	<p>Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p>Знать ассортимент простой и основной кулинарной продукции: блюд из мяса и домашней птицы; классификация всех групп простой и основной кулинарной продукции; принципы и методы организации производства простой и основной кулинарной продукции; рецептуры и технологии приготовления простой и основной кулинарной продукции; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простой и основной кулинарной продукции; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции; органолептические способы определения степени готовности и качества простой и основной кулинарной продукции; основные критерии оценки качества готовой простой и</p>

	<p>основной кулинарной продукции; принципы и приемы подачи и презентации блюд и кулинарных изделий потребителям; требования к безопасности приготовления и хранения готовой простой и основной кулинарной продукции; правила и технологии расчетов с потребителями; нормативно - правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Уметь: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении простой и основной кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам оценки качества и безопасности готовой продукции различными способами; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве простой и основной кулинарной продукции; готовить простую и основную кулинарную продукцию: блюда из мяса и домашней птицы по технологическим картам под руководством повара; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простой и основной кулинарной продукции; выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; отпускать готовые блюда 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 простой и основной кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить расчеты по формулам; <p>аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд 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 и кулинарные изделия на вынос.</p> <p>Иметь практический опыт:</p>
--	--

		<p>разработки ассортимента простой и основной кулинарной продукции: блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>организации технологического процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции: блюд из, мяса и домашней птицы;</p> <p>приготовления простой и основной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>сервировки, оформления и подачи простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности простой и основной кулинарной продукции.</p>
ПК 7.6.	<p>Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок</p>	<p>Знать</p> <p>ассортимент простой и основной кулинарной продукции: холодных блюд и закусок;</p> <p>классификацию всех групп простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>принципы и методы организации производства простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>рецептуры и технологии приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <p>правила пользования сборниками рецептов для приготовления блюд и кулинарных изделий;</p> <p>методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>принципы и приемы подачи и презентации блюд и</p>

	<p>кулинарных изделий потребителям; требования к безопасности приготовления и хранения готовой простой и основной кулинарной продукции; правила и технологии расчетов с потребителями; нормативно - правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Уметь: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении простой и основной кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам оценки качества и безопасности готовой продукции различными способами; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве простой и основной кулинарной продукции; готовить простую и основную кулинарную продукцию: холодные блюда и закуски по технологическим картам под руководством повара; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простой и основной кулинарной продукции; выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; отпускать готовые блюда 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 простой и основной кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить расчеты по формулам; <p>аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд 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 и кулинарные изделия на вынос.</p> <p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента простой и основной кулинарной продукции: холодных блюд и закусок;</p>
--	---

		<p>организации технологического процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции: холодных блюд и закусок;</p> <p>приготовления простой и основной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>сервировки, оформления и подачи простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности простой и основной кулинарной продукции.</p>
ПК 7.7.	<p>Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>Знать</p> <p>ассортимент простой и основной кулинарной продукции: сладких блюд и напитков;</p> <p>классификацию всех групп простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>принципы и методы организации производства простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>рецептуры и технологии приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и правила ухода за ними;</p> <p>правила пользования сборниками рецептов для приготовления блюд, напитков;</p> <p>методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>принципы и приемы подачи и презентации блюд, напитков потребителям;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовой простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>правила и технологии расчетов с потребителями;</p>

	<p>нормативно - правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Уметь:</p> <p>производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам оценки качества и безопасности готовой продукции различными способами;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>готовить простую и основную кулинарную продукцию: сладкие блюда и напитки по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>отпускать готовые блюда, напитки с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить расчеты по формулам; <p>аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и экономно расходовать его;</p> <p>производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p> <p>эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки на вынос.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>организации технологического процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции: сладких блюд и напитков;</p> <p>приготовления простой и основной кулинарной продукции</p>
--	---

		с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; сервировки, оформления и подачи простой и основной кулинарной продукции; контроля безопасности простой и основной кулинарной продукции.
ПК.7.8	Организовывать и проводить приготовление мучных и хлебобулочных изделий.	<p>Знать</p> <p>ассортимент простой и основной кулинарной продукции: мучных и хлебобулочных изделий;</p> <p>классификацию всех групп простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>принципы и методы организации производства простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>рецептуры и технологии приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <p>правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий;</p> <p>методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>принципы и приемы подачи и презентации блюд и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовой простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>правила и технологии расчетов с потребителями;</p> <p>нормативно - правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p>

	<p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Уметь:</p> <p>производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам оценки качества и безопасности готовой продукции различными способами;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>готовить простую и основную кулинарную продукцию: мучные и хлебобулочные изделия по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить расчеты по формулам; <p>аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</p> <p>производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p> <p>эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия на вынос.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента простой и основной кулинарной продукции: мучных и хлебобулочных изделий;</p> <p>организации технологического процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции: мучных и хлебобулочных изделий;</p> <p>приготовления простой и основной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и</p>
--	---

		инвентаря; сервировки, оформления и подачи простой и основной кулинарной продукции; контроля безопасности простой и основной кулинарной продукции.
--	--	--

3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ представлена в учебном плане.

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

4.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

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

4.1.1 Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебного года - 1 сентября, окончание - согласно учебному плану.

- Продолжительность учебной недели - пятидневная. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы профессионального образования.
- Продолжительность учебного занятия - сдвоенные пары по 45 мин с перерывом 5 мин.
- Общая продолжительность каникул при освоении программы по данной специальности составляет 10-11 недель в учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период.
- Текущий контроль по дисциплинам и междисциплинарным курсам циклов проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие учебные дисциплины и междисциплинарные курсы, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 2:1. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

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

- общеобразовательный - ОУП
- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – ОП;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

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

4.1.2 Общеобразовательный цикл

Нормативный срок обучения составляет 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение - 39 нед., промежуточная аттестация - 2 нед., каникулярное время - 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);

При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов:

- зачеты, дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину;

- экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО на промежуточную аттестацию/

Экзамены проводятся по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла, которая выбирается обучающимся или образовательным учреждением. По русскому языку и математике экзамены - в письменной форме, по профильной дисциплине химия - в устной.

В цикл ОУП внесены изменения на основании Приказа Минобрнауки России № 613 от 29 июня 2017 года « О внесении изменений в приказ Министерства образования от 17 мая 2012 года № 413»: «Учебный план профиля обучения и (или) индивидуальный учебный план должны содержать 11 (12) учебных предметов и предусматривать изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной настоящим Стандартом, в том числе общими для включения во все учебные планы являются учебные предметы «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История» (или «Россия в мире»), «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия». Включены требования о формировании у обучающихся антикоррупционного мировоззрения и способности противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям в базовый курс «Право».

Учебный предмет "Астрономия" выделен в качестве самостоятельного. Определены требования к результатам освоения данного учебного предмета

4.1.3 Формирование вариативной части ШССЗ

Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на более углубленное изучение некоторых разделов дисциплин и профессиональных модулей, а также на изучение дополнительных дисциплин.

Введены следующие дисциплины: «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции», «Зарубежная кухня», «Технология диетического питания» - с целью изучения актуальных направлений оформления и декорирования кулинарной продукции, основ мировой кулинарии и диетического питания, а также дисциплина «Контроль качества пищевой продукции» - для изучения основ контроля качества продовольственного сырья, производственных процессов, готовой продукции и услуг общественного питания. На первом курсе введена дисциплина «Введение в специальность».

Для более глубокого изучения материала во все профессиональные модули введены темы и дополнительные практические работы, позволяющие сформировать необходимые

компетенции для современного рынка труда. Обоснование вариативной части дано в Приложении 11

Распределение вариативной части

Наименование цикла	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка
<i>Общий гуманитарный и социально-экономический</i>	48	32
Русский язык и культура речи	48	32
<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	543	361
<i>На увеличение часов</i>	113	75
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	54	36
Организация хранения и контроль запасов и сырья	59	39
<i>Введены дополнительные дисциплины</i>	430	286
Технология диетического питания	135	90
Контроль качества пищевой продукции	54	36
Зарубежная кухня	108	72
Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции	82	54
Введение в специальность	51	34
<i>На расширение объема часов по профессиональным модулям</i>	705	471
ПМ-1	79	53
ПМ-2	79	53
ПМ-3	79	53

ПМ-4	75	50
ПМ-5	75	50
ПМ-6	75	50
ПМ-7 <i>Введена дополнительно дисциплина Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции</i>	243	162
Итого:	1296	864

Циклы ОГСЭ и ЕН состоят из дисциплин «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Математика», «Экологические основы природопользования», «Химия», дисциплина «Русский язык и культура речи» введена за счет часов вариативной части. В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

В обязательную части циклов ППССЗ в рамках профессионального цикла входят 14 общепрофессиональных дисциплин, 5 из которых – ОПД.10 «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции», ОПД.11 «Зарубежная кухня» и ОПД.12 «Контроль качества пищевой продукции», ОПД.13 «Введение в специальность», ОПД.14 «Технология диетического питания» введены за счет часов вариативной части. Кроме этого, в ППССЗ входят 7 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

В соответствии с ФГОС:

в ПМ.01 входит один МДК. 01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

в ПМ.02 входит один МДК. 02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

в ПМ.03 входит один МДК. 03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

в ПМ.04 входит один МДК. 04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

в ПМ.05 входит один МДК. 05.01.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов;

в ПМ.06 входит один МДК.06.01.Управление структурным подразделением организации

в ПМ.07 входит один МДК.07.01.Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции;

- В учебном плане специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания также предусмотрено выполнение и защита 2 курсовых работ по модулю ПМ.03 (МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции») и ПМ.06 (МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации).

- Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений, знаний и практического опыта, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

- В целом вариативная часть циклов ППССЗ составляет 1296 часов (30% от общего объема времени).

- ГИА включает в себя подготовку и защиту ВКР. В результате подготовки, защиты ВКР студент должен продемонстрировать свои знания, умения и навыки, полученные в ходе освоения дисциплин ППССЗ, Уметь: представлять результаты исследований в виде практических разработок, направленных на решение конкретной задачи, а также Уметь: анализировать, делать выводы об эффективности разработанного решения.

- В структуру учебного плана включены разделы: график учебного процесса, план учебного процесса, учебная практика, производственные практики, ГИА.

- Обязательная часть циклов ППССЗ реализуется в обязательном порядке, выбор дисциплин при наполнении содержания вариативной части осуществляется с учетом требований работодателей, достижений науки и практики, по принципу дополнения, расширения и углубления содержания дисциплин базовой части циклов, а также профилирования в профессиональной сфере.

- Ежегодно в целях постоянной актуализации содержания ППССЗ осуществляется пересмотр содержания учебных планов в связи с изменением региональной ситуации, запросами работодателей, новыми научными достижениями, необходимостью адаптации к рынку труда по данной специальности..

- Содержание учебного плана определенного года набора также может претерпевать изменения с учетом требований работодателей, изменений в науке и практике. Изменения фиксируются в рабочих учебных планах на бумажном и электронном носителях, при этом соблюдается соответствие ФГОС по циклам дисциплин, по количеству часов, выделенных на каждый цикл, практической подготовке, соотношению аудиторной учебной нагрузки и самостоятельной работы обучающихся, по объему аудиторной работы в неделю.

Изменения в учебные планы вносятся в период планирования и утверждаются в установленном порядке.

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

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

Учебный план представлен в Приложении 3.

4.2. Календарный учебный график

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

Календарный учебный график приведен в Приложении 5.

4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, рассмотрены и одобрены на заседании ЦК, утверждены заместителем директора по учебной работе. (Приложение 7).

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Приложение 6
1	2	3
ОГСЭ.01	Основы философии	Приложение 6.1
ОГСЭ.02	История	Приложение 6.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Приложение 6.3
ОГСЭ.04.	Физическая культура	Приложение 6.4
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	Приложение 6.5.
ЕН.01	Математика	Приложение 6.6
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Приложение 6.7
ЕН.03	Химия	Приложение 6.8
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Приложение 6.9
ОП.02	Физиология питания	Приложение 6.10.
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Приложение 6.11
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 6.12
ОП.05	Метрология и стандартизация	Приложение 6.13
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Приложение 6.14
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение 6.15.
ОП.08	Охрана труда	Приложение 6.16
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 6.17
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции	Приложение 6.18
ОП.11	Зарубежная кухня	Приложение 6.19
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции	Приложение 6.20
ОП.13	Введение в специальность	Приложение 6.21
ОП.14	Технология диетического питания	Приложение 6.22

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей, преддипломной практики

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ профессиональных модулей, рассмотрены и одобрены на заседании ЦК и утверждены заместителем директора по учебной работе, а рабочие программы учебных и производственных практик утверждены заместителем директора по учебно-производственной работе (заведующим практикой), согласованы с работодателями (Приложение 8).

Рабочие программы профессиональных модулей, учебных, производственных и преддипломной практик

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей	Приложение 7
1	2	3
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приложение 7.1
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Приложение 7.2
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Приложение 7.3
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ 04.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приложение 7.4
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ. 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Приложение 7.5
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ. 06	Организация работы структурного подразделения	Приложение 7.6
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	

ПМ. 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Приложение 7.7
УП 07	Учебная практика	
ПДП.00	<i>Производственная (преддипломная) практика</i>	

4.5. Программа производственной практики (преддипломной)

Программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Положения об учебной и производственной практике студентов (Приложение 8).

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания раздел ППССЗ «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Название практики	Семестр	Продолжительность / трудоемкость
Учебная практика	3	3 недели / 108 часов
	4	8 недель / 288 часов
ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	5	3 недели / 108 часов
ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	6	3 недели / 108 часов
ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	6	3 недели / 108 часов
ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	3 недели / 108 часов
ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	6	2 недели / 72 часа
ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	8	3 недели / 108 часов

УП.07.01 Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	4	11 недель / 396 часов
ПДП Производственная практика (преддипломная)	8	4 недели/144 часа

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Для оценки качества освоения образовательной программы осуществляется текущий контроль знаний, промежуточная аттестация и государственная (итоговая) аттестация студентов.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО «Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения».

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических и лабораторных занятий, зачетов и экзаменов, тесты, тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоённые компетенции.

Для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели и преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущая аттестация

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем и мастером производственного обучения исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студентов. Основными формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен (зачет, дифференцированный зачет) по двум учебным дисциплинам или междисциплинарным курсам, экзамен квалификационный.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен квалификационный, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам

освоения ППССЗ» ФГОС. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – междисциплинарных курсов и предусмотренных видов практик.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ППССЗ. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ППССЗ.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ППССЗ проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная (итоговая) аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ППССЗ) среднего профессионального образования.

Государственная (итоговая) аттестация (далее ГИА) включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

В соответствии с учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ГИА проводится на четвертом курсе в восьмом семестре.

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников. Обязательное требование – соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Задачами ВКР являются:

систематизация, закрепление и расширение полученных во время обучения теоретических знаний, практических умений по основным видам профессиональной деятельности, включенным в ВКР;

закрепление умений использовать нормативно-технологическую документацию, справочную литературу;

применение полученных компетенций, практического опыта при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе теоретических и практических вопросов;

определение подготовленности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности по специальности

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями техникума совместно со специалистами предприятий общественного питания, заинтересованными в разработке данных тем, и рассматриваются цикловой комиссией технологических дисциплин по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Выбор темы ВКР осуществляется в соответствии с современными требованиям развития науки, техники, индустрии питания, экономики и образования. При разработке

тематики работ учитываются следующие требования: актуальность, новизна и практическая значимость, практико-ориентированный характер, заинтересованность работодателя. Формулировки тем составляются с отражением в них характера будущей деятельности специалиста.

В тематику могут включаться темы, предложенные студентами, при условии обоснования целесообразности ее разработки и заинтересованности работодателя.

Направления и темы ВКР ежегодно пересматриваются с учетом появления новых направлений профессиональной практики.

По структуре дипломная работа состоит из теоретической и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе полученной информации. В практической части приводятся расчеты основных экономических и технологических показателей структурного подразделения предприятия общественного питания, технологические документы на разработанную кулинарную продукцию, фото разработанного продукта. Содержание теоретической и практической части соответствует освоенным видам профессиональной деятельности, включенным в программу ГИА.

При выполнении ВКР следует применять новые, современные технологии в индустрии питания.

Работа оценивается исходя из степени раскрытия темы, самостоятельности и глубины изучения проблемы, обоснованности выводов и предложений, а также определения уровня навыков и умений студента самостоятельно организовывать свой труд.

Критерии оценки ВКР:

Оценка	Актуальность
Отлично	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе
Хорошо	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно.
Удовлетворительно	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не 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
Оценка	Актуальность
Неудовлетворительно	Актуальность исследования специально 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)
	Логика работы
Отлично	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Хорошо	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.
Удовлетворительно	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой.

	Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы
Неудовлетворительно	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой
	Сроки
Отлично	Работа сдана с соблюдением всех сроков
Хорошо	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)
Удовлетворительно	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).
Неудовлетворительно	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)
	Самостоятельность в работе
Отлично	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в дипломной работе
Хорошо	После каждой части, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.
Удовлетворительно	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.
Неудовлетворительно	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует. Руководитель не знает ничего о процессе написания обучающимся работы, обучающийся отказывается показать черновики, конспекты.
Оценка	Оформление работы
Отлично	Соблюдены все правила оформления работы
Хорошо	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок
Удовлетворительно	Представленная дипломная работа имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям
Неудовлетворительно	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок
Оценка	Литература
Отлично	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Обучающийся легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг
Хорошо	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг
Удовлетворительно	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг
Неудовлетворительно	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников
Оценка	Защита работы
Отлично	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические

	положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
Хорошо	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
Удовлетворительно	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.
Неудовлетворительно	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.
Оценка	Оценка работы
Отлично	Оценки <i>«отлично»</i> заслуживает работа, в которой полно и всесторонне раскрыто теоретическое содержание темы, дан глубокий критический анализ действующей практики учетно-аналитической работы. Творчески были решены проблемные вопросы, сделаны экономически обоснованные предложения. Обучающийся при защите дал аргументированные ответы на все вопросы членов комиссии, проявил творческие способности в понимании и изложении ответов на вопросы.
Хорошо	Оценка <i>«хорошо»</i> выставляется за дипломную работу, которая имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. При его защите студент-выпускник показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.
Удовлетворительно	Оценка <i>«удовлетворительно»</i> выставляется за дипломную работу, в отзывах руководителя и рецензента которой имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. В работе теоретические вопросы в основном раскрыты, выводы в основном правильные, предложения представляют интерес, но недостаточно убедительно аргументированы и не на все вопросы членов комиссии обучающийся при защите дал правильные ответы.
Неудовлетворительно	Оценка <i>«неудовлетворительно»</i> выставляется за дипломную работу, которая в основном отвечает предъявляемым требованиям, но при защите обучающийся не дал правильных ответов на большинство заданных вопросов, т.е. обнаружил серьезные пробелы в профессиональных знаниях.

Качественная оценка выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

Процент оценок	Качественная оценка уровня подготовки
----------------	---------------------------------------

90%– 100%	отлично
75% – 89%	хорошо
60% – 74%	удовлетворительно
до 59%	не удовлетворительно

5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Феодосийский политехнический техникум».

При реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования учитывается сформированность общих компетенций, таких как:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
 - 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;
 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
 - работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
 - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий;
 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

При реализации Федерального государственного образовательного стандарта профессиональные компетенции определены для каждого вида деятельности по каждой основной профессиональной образовательной программе.

Государственная итоговая аттестация не может быть заменена оценкой уровня подготовки на основе текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Формой государственной итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является защита выпускной квалификационной работы.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

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

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

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

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

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

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

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации выпускников является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися всех профессиональных модулей (компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому виду деятельности):

- сводная ведомость успеваемости за весь период обучения;
- сводный лист оценки образовательных достижений выпускника;
- аттестационный лист по производственной практике;
- производственная характеристика.

Выпускник имеет возможность представить портфолио своих достижений (свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческих работ, дополнительные сертификаты ит.д.)

Допуск выпускника к государственной итоговой аттестации (в том числе, к повторной аттестации) оформляется приказом директора.

Студенты обеспечиваются программами проведения государственной итоговой аттестации, им создаются необходимые для подготовки условия, включая проведение консультаций.

Сроки проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса.

Защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса. Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколами.

Результаты государственной итоговой аттестации по всем, входящим в состав итоговой аттестации, видам аттестационных испытаний фиксируются в протоколах заседаний

государственных аттестационных комиссий и объявляются выпускникам в тот же день, в который проходили аттестационные испытания.

Оценивание аттестационных испытаний производится с использованием фондов оценочных средств

Фонд оценочных средств имеет следующую структуру:

- совокупность оценочных материалов, предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций на государственной итоговой аттестации;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенций на государственной итоговой аттестации (инструкции для членов экзаменационной комиссии, эталон выполняемого аттестационного задания, тематика тем письменных квалификационных работ, сводный оценочный лист, программно-инструментальные средства обработки результатов, статистического анализа данных, графической визуализации ит.д.);
- наборы показателей, а также критерии оценки уровней сформированности компетенций у выпускников (сводные ведомости);
- методические рекомендации для выпускников по выполнению ВКР и защите письменной ВКР в форме пояснительной записки и дипломной работы.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику образовательной организации и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

Выпускнику, имеющему не менее 75% оценок "отлично", включая оценку по государственной итоговой аттестации, остальные оценки - "хорошо", выдается диплом с отличием.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из техникума, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому техникумом.

Лица, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, при восстановлении в повторно проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения итоговой государственной аттестации впервые. Повторное прохождение выпускником аттестационных испытаний осуществляется в период работы государственных аттестационных комиссий, согласно расписания повторных аттестационных испытаний. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено более двух раз. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания государственной экзаменационной комиссии организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Ежегодный отчет о работе государственной экзаменационной комиссии обсуждается на педагогическом совете техникума и представляется Министерству образования, науки и молодежи Республики Крым в двухмесячный срок после завершения государственной итоговой аттестации.

Протоколы государственной итоговой аттестации выпускников хранятся в архиве.

Государственная экзаменационная комиссия создается для проведения государственной итоговой аттестации по программе подготовки специалистов звена СПО.

Основные функции государственной экзаменационной комиссии:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по специальностям среднего профессионального образования.

Государственная экзаменационная комиссия руководствуется в своей деятельности Положением об итоговой аттестации и учебно-методической документацией, разрабатываемой техникумом на основе федерального государственного образовательного стандарта в части требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по конкретным профессиям или специальностям среднего профессионального образования.

Государственная экзаменационная комиссия создается по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией. При необходимости могут создаваться несколько государственных экзаменационных комиссий по одной образовательной программе.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем государственной экзаменационной комиссии не может быть работник техникума. Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, 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;
- ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым, по представлению техникума.

Руководитель техникума является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания нескольких государственных экзаменационных комиссий может быть назначено несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей техникума и лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей других образовательных организаций, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; а также представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав членов государственной экзаменационной комиссии утверждается Приказом директора.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

6. Ресурсное обеспечение ПССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет 100%.

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

Заключен договор с электронной библиотечной системой IPR books с 654 точками доступа к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также информационным ресурсам.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (электронный)

Залы:

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

Для реализации ППССЗ специальности имеются:

- компьютерные классы общего пользования
- учебные классы, оснащенные современной техникой для занятий по разнообразным учебным дисциплинам;
- учебные классы, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин естественно-математического и профессионального цикла, а также аппаратурой и программным обеспечением для организации практических занятий по дисциплинам профиля данной специальности;
- компьютерные мультимедийные проекторы в аудиториях, где проводятся лекционные занятия, и другая техника для презентаций учебного материала;

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6.4. Условия реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ГБ ПОУ РК «ФПТ» специального структурного подразделения, ответственного за обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не существует. Эти полномочия переданы лицам, отвечающим за учебный процесс и цикловым комиссиям. Обучение в техникуме инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться как в общих группах, так и по индивидуальным программам.

В техникуме ведется специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их обучения и трудоустройства. Эту работу проводит:

- цикловые комиссии;
- социальный педагог;
- педагог-психолог,
- первичная профсоюзная организация студентов;
- бухгалтерия.

Для создания благоприятного психологического климата, формирования условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспеченности и защищенности абитуриентов и студентов-инвалидов, поддержке и укреплению их психического здоровья техникум ведет работу совместно с ГБУ РК «Феодосийский центр социальных служб для семьи, детей и молодёжи» и социально-психологической службой техникума.

На сайте техникума создан раздел «Для лиц с ОВЗ и инвалидов», в котором размещена информация: Федеральные нормативные документы по инклюзивному образованию, доступная среда, программа психолого-педагогического сопровождения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в условиях ГБ ПОУ РК "ФПТ", требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с основными показателями, [информация по содействию трудоустройства выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов](#).

На территории техникума обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В техникуме продолжается работа по созданию безбарьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;

- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных учебных аудиториях с мультимедийной системой с проектором, с интерактивными досками в аудиториях.

В учебном корпусе имеется пандус с кнопкой вызова в соответствии с требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. В учебном корпусе имеется подъемная платформа для инвалидов (грузоподъемность 225 кг, ООО РТС- ЛИФТ № 6185), облегчающая передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по техникуму - на одном этаже, в одном корпусе и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования. Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия. В учебном корпусе оборудована санитарно- гигиеническая комната для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Для данной категории студентов, при необходимости, может быть разработан индивидуальный учебный план с индивидуальным графиком посещения занятий, в котором предусмотрены различные варианты проведения занятий: в техникуме (в академической группе и индивидуально) и на дому с использованием дистанционных образовательных технологий. В случае необходимости, при обращении студента-инвалида, ему может быть оказано содействие в определении мест прохождения учебных и производственных практик с учетом ограничений возможности здоровья. При определении учебной и производственной практик учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций;
- методические указания к выполнению практических, контрольных и курсовых работ;

- методические указания по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ППССЗ:

- Положение о государственной итоговой аттестации;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов.

Внешняя оценка качества реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания организуется с целью установления удовлетворенности выпускников полученным образованием и успешностью карьеры в выбранной сфере, а также удовлетворенности работодателей профессиональными и личностными качествами выпускников.

Материалы и результаты оценки качества реализации ППССЗ формируются в результате проведения следующих мероприятий:

- сбор отзывов работодателей с мест производственной практики;
- проведение исследования удовлетворенности выпускников и студентов старших курсов;
- организация встреч и круглых столов студентов, преподавателей и работодателей.

Реализация мониторинга качества подготовки выпускников и выработка рекомендаций по улучшению качества их подготовки осуществляется путем анкетирования. Анкета предусматривает отзывы о качестве подготовки, профессиональных и деловых качествах выпускников.

После трудоустройства на выпускников делается запрос работодателям, которые передают анкету на выпускника и свои пожелания усовершенствования качества подготовки. Пожелания обобщаются, обсуждаются на круглых столах с привлечением специалистов и руководителей предприятий, а затем вносятся корректировки в учебный план, рабочие программы дисциплин.

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально

приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

8. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

Приоритетными направлениями внеучебной работы в техникуме являются:

- сохранение, развитие и приумножение традиций колледжа. Организация поддержки творческой инициативы у студентов: создание творческих коллективов, организация культурно-массовых и спортивных мероприятий,

- развитие системы студенческого самоуправления,

- развитие системы информационного обеспечения: оформление информационных стендов, поддержка Интернет-сайта и др.,

- работа со студентами в рамках воспитания патриотизма и активной гражданской позиции,

- развитие системы социальной помощи студентам,

- формирование и развитие системы поощрения студентов.

Одним из традиционных направлений внеучебной деятельности стало социальное партнерство и совместные проекты с учреждениями, образования, здравоохранения, социальной защиты, воинскими частями, общественными организациями, органами исполнительной и законодательной власти.

Основополагающими документами по организации и осуществлению внеучебной общекультурной работы являются документы, на основании которых строится данная деятельность в техникуме, а именно:

- Федеральная программа развития образования в России, Государственная программа «Патриотическое воспитание граждан РФ»,

- Концепция воспитательной работы, нормативно-методические материалы по студенческому самоуправлению, Устав техникума.

Документами, реализующими данную программу, являются планы работы колледжа, предметно-цикловых комиссий, воспитательной работы.

Отчеты о результатах воспитательной работы анализируются по полугодиям и заслушиваются на заседаниях Педагогического совета.

Студенческое самоуправление проявляется через деятельность Студенческого совета, в состав которого входят представители всех отделений техникума.

Для работы студенческого клуба и кружков используются учебные аудитории.

9. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

9.1 Методические рекомендации ФГАУ ФИРО: Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению; Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования

9.2. Положение о разработке и утверждении программы подготовки специалистов среднего звена

9.3. Положение по разработке рабочих программ учебных дисциплин

9.4. Положение по организации государственной итоговой аттестации выпускников и защите выпускной квалификационной работы.

9.5. Положение по разработке рабочих программ профессиональных модулей

9.6. Положение об учебной и производственной практике студентов

9.7. Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов

10. Обновление ППСЗ

10.1. Основная цель обновления ППСЗ – гибкое реагирование на изменения ситуации на рынке труда, ориентация на текущие потребности работодателей, учет новых достижений науки и техники.

10.2. При обновлении содержания ППСЗ необходимо получить согласие работодателей на реализацию программ дисциплин, профессиональных модулей, в том числе, обязательно – на сроки и задания для проведения производственной (по профилю специальности) и преддипломной практик,

10.3. ППСЗ ежегодно обновляется в части состава дисциплин, учебного плана, графика учебного процесса, содержания рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей, программ преддипломной практики, государственной (итоговой) аттестации, методических материалов.

Согласовано:

Работодатель: ИП Стадник И.А.,

И.А. Стадник

« _____ » _____ 2019 г.

Согласовано:

Директор ГБ ПОУ РК «ФПТ»

Н.Ю. Мишакина

« _____ » _____ 2019 г.

Обоснование вариативной части образовательной программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания очной формы обучения

Цикл ППССЗ	Наименование ПМ или УД	Дополнительный объем содержания профессионального образования	Кол-во часов		Требования к результату (в виде освоенного профессионального опыта, знаний, умений)	Формируемые компетенции	Обоснование выбора со ссылкой на документ*
			нагрузка Максимальная учебная	Обязательная учебная нагрузка			
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	<i>Новое содержание</i>	48	32	Обучающийся должен знать: - различия между языком и речью; - функции языка как средства; - специфику устной и письменной речи; - правила продуцирования текстов разных деловых жанров; должен уметь:	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	Перспективный план развития ГБПОУ РК «Феодосийский политехнический техникум» на 2015-2018 уч. годы
		Тема 1. Язык и речь	3	2			
		Тема 2. Фонетика	6	4			
		Тема 3. Лексика и фразеология	6	4			

		Тема 4. Словообразование	4	2	- строить свою речь в соответствии с языковыми и этическими нормами; - анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; - устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи	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;	
		Тема 5. Части речи	2	2			
		Тема 6. Синтаксис	7	4			
		Тема 7. Нормы русского правописания	9	6			
		Тема 8. Стили речи	13	8			

						<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

ОП.03	Организация хранения и	Дополнение УД обязательной части	59	39		ОК.2, Организовывать собственную	По рекомендации
-------	------------------------	----------------------------------	----	----	--	----------------------------------	-----------------

контроль запасов и сырья	цикла <i>новыми фрагментами содержания</i>	<p>Раздел 2. Организация продовольственного снабжения, складское и тарное хозяйства</p> <p>Тема 2.1. Организация продовольственного снабжения</p> <p>Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства</p>	20	14	<p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды договоров, применяемых в предприятиях общественного питания; - структуру и содержание договора поставки; - формы и способы доставки продуктов; <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать договор поставки при организации продовольственного снабжения. <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацию тарооборота на предприятиях общественного питания; 	<p>деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</p> <p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК.6.1. Участвовать в планировании основных показателей</p>	работодателя
			39	25			

					<ul style="list-style-type: none"> - требования к таре; - мероприятия по сокращению расходов по таре; <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать решения по организации тарооборота на предприятиях общественного питания 	<p>производства;</p> <p>ПК.6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;</p> <p>ПК.6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>Дополнение УД обязательной части цикла <i>новыми фрагментами содержания</i></p> <p>Раздел 1 Основы экономики Тема 1.1. Основные положения экономической теории</p> <p>Тема 1.2. Принципы рыночной экономики</p> <p>Тема 1.3. Предприятие как основной хозяйствующий субъект</p>	54	36	<p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - свойства товара и функции денег. - закон денежного обращения; - законы спроса и предложения. - рыночное равновесие и причины его нарушения - организационно-правовые формы организации. - развитие и задачи предприятий 	<p>ОК.2, Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</p> <p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для</p>	По рекомендации работодателя
			24	16			

		<p>Тема 1.7. Показатели деятельности предприятий общественного питания</p> <p>Тема 1.8. Доходы и расходы предприятия</p>		<p>общественного питания в условиях рыночных отношений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оборотные средства, их экономическую сущность, состав; - показатели эффективности использования основных и оборотных средств; - производительность труда в общественном питании: понятие, показатели; <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять свойства товара и функции денег; - определять рыночное равновесие и причины его нарушения; - определять организационно-правовые формы организации; - классифицировать оборотные средства по признакам; - определять показатели эффективности использования основных 	<p>эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p> <p>ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;</p> <p>ПК.6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства;</p> <p>ПК.6.2</p>	
--	--	--	--	--	---	--

		<p>Раздел 2 Основы менеджмента</p> <p>Тема 2.1. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности</p> <p>Тема 2.2. Функции менеджмента</p> <p>Тема 2.3. Стили управления</p> <p>Тема 2.5. Деловое общение</p>	10	8	<p>и оборотных средств; - рассчитывать производительность труда в общественном питании</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы управления, особенности применения принципов управления в предприятиях общественного питания; - особенности процесса коммуникаций в предприятиях общественного питания; - функцию мотивации. - мотивационные теории; - функцию контроля; - виды, этапы, правила контроля; - теорию лидерства, подходы к лидерству, типы лидерства. <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризовать принципы управления в предприятиях 	<p>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</p>	
--	--	---	----	---	---	--	--

		<p>Раздел 3. Основы маркетинга</p> <p>Тема 3.1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга</p> <p>Тема 3.2. Современное состояние и перспективы развития отрасли</p> <p>Тема 3.3. Ценообразование на продукцию (услуги)</p> <p>Тема 3.4. Адаптация производства и сбыта к рыночной ситуации</p>	20	12	<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять функции мотивации. - функции контроля. <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - структуру маркетинговой деятельности; - особенности комплекса маркетинга предприятий общественного питания - классификацию маркетинга; - основные виды маркетинга. - процесс ценообразования; - стратегии ценообразования; - методы формирования спроса и стимулирования сбыта в предприятиях общественного питания. - правовые основы рекламы. <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять структуру 		
--	--	---	----	----	--	--	--

					<p>маркетинговой деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять составляющие комплекса маркетинга предприятий общественного питания - классифицировать коммерческий маркетинг; – определять основные виды маркетинга. - определять алгоритм ценообразования; - определять методы формирования спроса и стимулирования сбыта в предприятиях общественного питания. 		
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции	<p><i>Новое содержание</i></p> <p>Раздел 1. Теоретические основы эстетики и дизайна в оформлении кондитерской продукции и</p>	82 37	54 24	<p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы дизайна; - .основы дизайна оформления кондитерской продукции; 	ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; ОК.2, Организовывать собственную	По рекомендации работодателя

		<p>десертов</p> <p>Раздел 2. Эстетика и дизайн кулинарной продукции</p>	45	30	<ul style="list-style-type: none"> - технику изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов; - эстетические требования в декоративной отделке кондитерских изделий и десертов; - технику изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов; - технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; - товароведную характеристику пищевых продуктов; - проведение органолептической оценки качества продуктов; - виды и направление дизайн в оформлении кулинарной продукции; - эстетику и дизайн холодных блюд и закусок; - изготовление элементов художественного декора; - технику изготовления 	<p>деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</p> <p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК.6 Работать в коллективе и команде,</p>	
--	--	--	----	----	--	---	--

				<p>декоративной нарезки из овощей и фруктов</p> <ul style="list-style-type: none"> - историю возникновения карвинга; <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять основы композиции, цветоведения; - совершенствовать технику мастерства декоративной нарезки из овощей и фруктов - демонстрировать профессиональное мастерство, художественный вкус; - совершенствовать технику и методы карвинга; - использовать основы композиции, цветовую гамму в оформлении десертов и кондитерской продукции; - изготавливать украшения из мастики, марципана, шоколада. - выполнять технологические операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов (крема, мусса, глазури); 	<p>эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;</p> <p>ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>ПК 1.1.</p>	
--	--	--	--	---	---	--

					<p>- совершенствовать технологические методы, используя инструменты в оформлении и декорировании холодных блюд и закусок</p>	<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПК 1.2.</p> <p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПК 1.3.</p> <p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции; ПК 2.1.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок; ПК 2.2.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>(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.</p>	<p>По рекомендации работодателя</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

						<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; ПК</p> <p>4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; ПК 4.3.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий; ПК 4.4.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении; ПК 5.1.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>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 утверждённую учетно-отчетную документацию. ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов;</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;</p> <p>ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление супов и соусов;</p> <p>ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы;</p> <p>ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок;</p> <p>ПК 7.7. Организовывать и проводить приготовление</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

ОП.11	Зарубежная кухня	<i>Новое содержание</i>	108	72		сладких блюд и напитков; ПК 7.8. Организовывать и проводить приготовление мучных и хлебобулочных изделий.
		Раздел 1. ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ			Обучающийся должен знать:	ОК.1
		Тема 1.1. Введение	8	4	- основные виды сырья, используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии;	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
		Тема 1.2. Особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ	22	16	- основные способы, методы и приемы, - режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;	ОК.2, Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
		Тема 1.3. Традиционная и	12	8	- основные виды национальной посуды,	

		<p>современная кавказская национальная кухня</p> <p>Тема 1.4. Кухня прибалтийских народов</p> <p>Тема 1.5. Кухня народов Средней Азии</p> <p>Тема 1.6. Национальная японская и китайская кухня</p> <p>Тема 1.7. Национальные кухни народов стран Западной Европы</p>	<p>14</p> <p>10</p> <p>14</p> <p>28</p>	<p>8</p> <p>6</p> <p>8</p> <p>22</p>	<p>инвентаря, оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент традиционных блюд; - современное кулинарное искусство в национальных традициях; - особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни; <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков; - ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; - готовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни. - подбирать и 	<p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p> <p>ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов</p>	
--	--	--	---	--------------------------------------	---	--	--

					<p>рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухне - оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями</p>	<p>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;</p>	
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов;</p> <p>ПК 3.2.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов; ПК 3.3.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра; ПК 3.4.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; ПК 4.1.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; ПК 4.2.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>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</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>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 утверждённую учетно-отчетную документацию. ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов; ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога; ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление супов и соусов;</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы;</p> <p>ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок;</p> <p>ПК 7.7. Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков;</p> <p>ПК 7.8. Организовывать и проводить приготовление мучных и хлебобулочных изделий.</p>	
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции	<p><i>Новое содержание</i></p> <p>Раздел 1. Контроль</p>	54 28	36 20	Обучающийся должен знать: -цели, задачи и	ОК.1 Понимать сущность и социальную	По рекомендации работодателя

		<p>качества полуфабрикатов и кулинарных изделий</p> <p>Раздел 2. Анализ и оценка качества готовой продукции</p>	26	16	<p>актуальность темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, формирующие качество продукции; - общие требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. <p>-методы контроля качества кулинарной продукции;</p> <p>назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения. <p>-методы управления качеством</p> <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить контроль качества продукции на разных стадиях технологического процесса; -определять качество продукции общественного питания органолептическим 	<p>значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;</p> <p>ОК.2, Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</p> <p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-</p>	
--	--	---	----	----	--	---	--

				<p>методом;</p> <ul style="list-style-type: none"> -исследовать качество продукции основными методами: лабораторными, расчетными, органолептическими и т.д.; - проводить исследование и оценку качества готовой продукции предприятий питания; -выполнять технологические процессы с учетом системного подхода обеспечения качества кулинарной продукции; - составлять и оформлять нормативную документацию с использованием специализированного программного обеспечения; - совершенствовать порядок разработки и внедрения сертификации систем качества на предприятиях 	<p>коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;</p> <p>ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>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;</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>приготовление сложных холодных десертов; ПК 5.2. Организовывать и проводить приготвление 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 утверждённую учетно-отчетную документацию. ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>и грибов; ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога; ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление супов и соусов; ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы; ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы; ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок; ПК 7.7. Организовывать и проводить</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						приготовление сладких блюд и напитков; ПК 7.8. Организовывать и проводить приготовление мучных и хлебобулочных изделий.	
ОП.13	Введение в специальность	<i>Новое содержание</i> Раздел 1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования Раздел 2. Основы организации общественного питания	51 18 33	34 12 22	Обучающийся должен знать: - законодательство РФ в области образования; - основные положения Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания; - организацию образовательного процесса в ГБПОУ РК «Феодосийский политехнический техникум»; - права и обязанности обучающихся в ГБПОУ РК «Феодосийский	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;	По рекомендации работодателя

				<p>политехнический техникум»;</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему информационного обеспечения образовательной деятельности; - основные этапы развития общественного питания как отрасли народного хозяйства; - особенности организации работы предприятий общественного питания; - ключевые понятия в сфере общественного питания; <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться на законодательстве РФ в области образования; - ориентироваться в новых учебных условиях; - использовать современные методы работы в информационном пространстве; - использовать предоставленные начальные знания по 	<p>ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и</p>	
--	--	--	--	---	--	--

					специальности в дальнейшей учебной деятельности	личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;	
ОП.14	Технология диетического питания	<i>Новое содержание</i> Раздел 1. Основы технологии приготовления диетических блюд Раздел 2. Технология приготовления диетических блюд	135 34 101	90 24 66	Обучающийся должен знать: - роль и задачи диетического питания, особенности питания при различных заболеваниях, - характеристику лечебных диет и рационов питания, -технологические методы обеспечивающие механическое, термическое и химическое щажение желудочно - кишечного тракта, - технологические процессы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,	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	По рекомендации работодателя

				<p>готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий с применением специальной технологии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетические требования к оформлению и отпуску готовой продукции, - требования стандартов и технических условий к качеству используемого сырья, полуфабрикатов, готовых изделий диетического питания; - организацию диетического питания в системе массового питания; <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать сырье, приготавливать полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные и кондитерские изделия с применением специальной технологии для приготовления диетических блюд, - осуществлять контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий 	<p>нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;</p> <p>ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>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 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</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

					<p>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</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						<p>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</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>работу трудового коллектива; ПК.6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями; ПК.6.5. Вести утверждённую учетно-отчетную документацию. ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов; ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога; ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление супов и соусов; ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление блюд</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>из рыбы; ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы; ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок; ПК 7.7. Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков; ПК 7.8. Организовывать и проводить приготовление мучных и хлебобулочных изделий.</p>	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	Дополнение МДК обязательной части цикла <i>новыми фрагментами содержания</i>	79	53	иметь практический опыт: - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса диких животных для сложных блюд;	ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;	По рекомендации работодателя

МДК.01.01	<p>продукции</p> <p>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Раздел 2. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	49	31	<ul style="list-style-type: none"> - расчета массы мяса диких животных для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса диких животных для сложных блюд; - подготовки мяса диких животных для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса диких животных ; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса диких животных ; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных для сложных блюд; - выбирать различные способы и приёмы 	<p>ОК.2, Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</p> <p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p>	
-----------	---	--	----	----	---	--	--

				<p>подготовки мяса диких животных для сложных блюд;</p> <p>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса диких животных;</p> <p>знать:</p> <p>- ассортимент полуфабрикатов из мяса диких животных для сложных блюд;</p> <p>- основные характеристики и пищевую ценность мяса диких животных;</p> <p>- способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса диких животных;</p> <p>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса диких животных;</p> <p>- методы обработки и подготовки мяса диких животных для приготовления сложных</p>	<p>ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;</p> <p>ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>ПК.1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление</p>	
--	--	--	--	---	---	--

		<p>Раздел 3. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	30	22	<p>блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса диких животных; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса диких животных</p> <p>Обучающийся должен: иметь практический опыт: - разработки ассортимента полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов для сложных блюд; - расчета массы нерыбных морепродуктов для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки нерыбных морепродуктов; - контроля качества и безопасности</p>	<p>полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПК.1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>	
--	--	---	----	----	--	--	--

				<p>подготовленных нерыбных морепродуктов; должен знать: - ассортимент полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов для сложных блюд; - виды нерыбных морепродуктов, требования к их качеству; - способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы нерыбных морепродуктов; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов; - методы обработки и подготовки нерыбных морепродуктов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				<p>использование при подготовке нерыбных морепродуктов; - технологию приготовления начинок для фарширования нерыбных морепродуктов; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов; - способы минимизации отходов при подготовке нерыбных морепродуктов; должен уметь: - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов; - выбирать различные способы и приёмы</p>		
--	--	--	--	--	--	--

					подготовки нерыбных морепродуктов; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении нерыбных морепродуктов		
МДК.02.01	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>Дополнение МДК обязательной части цикла <i>новыми фрагментами содержания</i></p> <p>Раздел 2 Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственно й (домашней) птицы. Тема 2.1. Холодные закуски из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, нерыбных</p>	79	53	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <p>: разработки ассортимента сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря; -расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря; -проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря; -организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из</p>	<p>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</p>	По рекомендации работодателя

		<p>продуктов моря Тема 2.2. Холодные закуски из соленой и маринованной рыбы, нерыбных продуктов моря Тема 2.5. Салаты из мяса и рыбы и нерыбных продуктов моря</p>			<p>нерыбных продуктов моря; - приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря; с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря: -сервировки и оформления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря; -контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря; уметь: -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим</p>	<p>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</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

				<p>оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты по формулам; - выбирать температуру и временной режим при подаче сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. <p>знать</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря; -правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из нерыбных продуктов моря; -способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для 	<p>профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;</p> <p>ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>ПК.2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>приготовления сложных холодных закусок, блюд из нерыбных продуктов моря;</p> <p>-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря;</p> <p>-температурный и санитарный режим, правила приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря;</p> <p>-технологию приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря;</p> <p>-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря;</p> <p>-методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>блюды из нерыбных продуктов моря;</p> <p>-варианты оформления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря;</p> <p>-требования к безопасности приготовления и хранения сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря;</p> <p>-риски в области безопасности процессов приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря.</p>		
<p>ПМ.03</p> <p>МДК.03.01</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>Дополнение МДК обязательной части цикла <i>новыми фрагментами содержания</i></p> <p>Раздел 2. Организация процесса приготовления сложных горячих соусов.</p>	79	53	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из нерыбных продуктов моря;</p> <p>- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из нерыбных продуктов моря.</p> <p>-приготовления сложной горячей продукции из</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;</p> <p>ОК.2, Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</p>	<p>По рекомендации работодателя</p>

	<p>Тема 2.5. Зарубежные соусы из нерыбных продуктов моря</p> <p>Раздел 4. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря, мяса, сельскохозяйственно й птицы.</p> <p>Тема 4.1. Приготовление сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря.</p>	<p>29</p> <p>50</p>	<p>нерыбных продуктов моря с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>- сервировки и оформления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря;</p> <p>- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции из нерыбных продуктов моря;</p> <p>уметь:</p> <p>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из нерыбных продуктов моря;</p> <p>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря;</p> <p>-проводить расчеты по формулам блюд из нерыбных продуктов моря;</p>	<p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов</p>	
--	---	---------------------	---	---	--

				<ul style="list-style-type: none"> - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря; - оценивать качество и безопасность готовых блюд из нерыбных продуктов моря; <p>знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря; - классификацию сложных горячих блюд 	<p>команды (подчиненных), результат выполнения заданий;</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;</p> <p>ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>ПК.3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p>	
--	--	--	--	---	---	--

				<p>из нерыбных продуктов моря;</p> <ul style="list-style-type: none">- методы организации производства сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря;- принципы и методы организации производства блюд из нерыбных продуктов моря;- требования к качеству и правила выбора продуктов для приготовления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря;- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря,- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря;- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для		
--	--	--	--	---	--	--

					<p>приготовления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря;</p> <p>-технологию приготовления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря;</p> <p>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря</p>		
<p>ПМ.04</p> <p>МДК.04.01</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Дополнение МДК обязательной части цикла <i>новыми фрагментами содержания</i></p> <p>Раздел 5 . Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>Тема 5.2. Организация процесса</p>	<p>75</p> <p>50</p>	<p>50</p> <p>34</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт:</p>	<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;</p> <p>ОК.2, Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</p> <p>ОК.3 Принимать решения в</p>	<p>По рекомендации работодателя</p>

		<p>приготовления и приготовление сложных тортов и восточных мучных изделий</p>	25	16	<p>- приготовления восточных мучных изделий; должен знать: - ассортимент и технологию приготовления восточных мучных изделий; должен уметь: выбирать различные способы и приемы приготовления восточных мучных изделий</p> <p>Обучающийся должен: иметь практический опыт: - приготовления мучных кондитерских изделий из сухих смесей; должен знать: - ассортимент, требования к качеству сухих смесей, используемых для приготовления мучных кондитерских изделий; должен уметь: - производить расчет закладки необходимого количества сухих смесей</p>	<p>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</p>	
--	--	---	----	----	---	--	--

					при приготовлении мучных кондитерских изделий на их основе	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.4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	
МДК.05.01	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов Технология приготовления	Дополнение МДК обязательной части цикла <i>новыми фрагментами содержания</i> Раздел 1. Организация и приготовление	75 40	50 30	Обучающийся должен: иметь практический опыт:	ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; ОК.2, Организовывать собственную деятельность,	По рекомендации работодателя

	<p>сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>сложных холодных десертов</p>		<p>- расчёта массы сырья для приготовления холодных десертов на основе йогурта; - приготовления сложных холодных десертов на основе йогурта, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; должен знать: - ассортимент сложных холодных десертов ассортимент сложных холодных десертов на основе йогурта; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов на основе йогурта; - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов на основе йогурта; - методы приготовления сложных холодных десертов на основе</p>	<p>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</p>	
--	--	---	--	--	--	--

				<p>йогурта;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления сложных холодных десертов на основе йогурта: фруктовых, мороженого. крема; - сервировка и подача сложных холодных десертов на основе йогурта; <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных десертов на основе йогурта; - использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных десертов на основе йогурта; - выбирать варианты оформления сложных холодных десертов на основе йогурта; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов на основе йогурта 	<p>и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;</p> <p>ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>ПК.5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.;</p>	
--	--	--	--	---	--	--

		<p>Раздел 2. Организация и приготовление сложных горячих десертов</p>	35	20	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчёта массы сырья для приготовления сложных горячих десертов на основе йогурта; - приготовления сложных горячих десертов на основе йогурта, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных горячих десертов ассортимент сложных холодных десертов на основе йогурта; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов на основе йогурта; - основные критерии оценки качества готовых 	<p>ПК.5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	
--	--	--	----	----	--	--	--

				<p>сложных горячих десертов на основе йогурта;</p> <ul style="list-style-type: none">- методы приготовления сложных горячих десертов на основе йогурта;- технологию приготовления сложных горячих десертов на основе йогурта: пироги, кексы, пирожные;- сервировка и подача сложных горячих десертов на основе йогурта; <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих десертов на основе йогурта;- использовать различные способы и приёмы приготовления сложных горячих десертов на основе йогурта;- выбирать варианты оформления сложных горячих десертов на основе йогурта;- выбирать способы		
--	--	--	--	---	--	--

					сервировки и подачи сложных горячих десертов на основе йогурта		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Дополнение МДК обязательной части цикла <i>новыми фрагментами содержания</i>	75	50		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	По рекомендации работодателя
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Раздел 3. Организация работы трудового коллектива Тема 3.1. Организация работы в бригадах (командах)	45	30	Обучающийся должен: иметь практический опыт: - планирования работы руководителя структурного подразделения; уметь: - осуществлять управленческие функции, адекватные соответствующим этапам работы структурного подразделения знать: - методы и функции управления структурным подразделением; - организацию труда руководителя структурного подразделения; - стили управления руководителя		

		<p>Раздел 6. Экономика и организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания</p> <p>Тема 6.1. Участие в планировании основных показателей производства</p>	30	20	<p>структурного подразделения</p> <p>- требования к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения</p> <p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>- планирования товарооборота предприятия общественного питания;</p> <p>уметь:</p> <p>- определять динамику товарооборота в целом и по предприятию;</p> <p>- проводить анализ степени выполнения плана товарооборота по составу, формам продажи, местам реализации</p> <p>знать:</p> <p>- виды и состав товарооборота предприятий общественного питания;</p> <p>- методику анализа товарооборота по</p>	<p>эффективного выполнения профессиональных ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;</p> <p>ОК.9</p>	
--	--	---	----	----	--	---	--

					выпуску продукции предприятий общественного питания	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности; ПК.6.2 Планировать выполнение работ исполнителями; ПК.6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями; ПК.6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	
МДК.07.01	<p>ПМ.07</p> <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> <p>Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции</p>	<p><i>Новое содержание</i></p> <p>Раздел 1. Организация и проведение первичной обработки сырья и приготовления простых и основных блюд и гарниров из картофеля и других овощей</p> <p>Раздел 2. Организация и проведение</p>	243	162	Обучающийся должен: иметь практический опыт: - разработки ассортимента простой и основной кулинарной продукции: блюд из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, супов и соусов, из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, слад блюд и напитков, мучных и	<p>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</p>	По рекомендации работодателя
			32	20			
			16	12			

		<p>приготовления простых и основных блюд и кулинарных изделия из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Раздел 3. Организация и проведение приготовления простых и основных блюд и кулинарных изделий из яиц и творога</p> <p>Раздел 4. Организация и проведение приготовления простых и основных супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы</p> <p>Раздел 5. Организация и проведение приготовления простых и основных холодных блюд и закусок</p> <p>Раздел 6.</p>	18	12	<p>хлебобулочных изделий;</p> <p>- организация технологического процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции: блюд из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, супов и соусов, из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, слад блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий;</p> <p>- приготовления простой и основной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>- сервировки, оформления и подачи простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>- контроля безопасности простой и основной кулинарной продукции.</p> <p>должен уметь:</p> <p>- производить работы по подготовке рабочего</p>	<p>качество;</p> <p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за</p>	
			70	56			
			36	22			

		Организация и проведение приготовления простых и основных сладких блюд и напитков	26	18	места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;	работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
		Раздел 7. Организация и проведение приготовления простых и основных мучных и хлебобулочных изделий	31	22	- принимать организационные решения по процессам оценки качества и безопасности готовой продукции различными способами; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве простой и основной кулинарной продукции; - готовить простую и основную кулинарную продукцию: блюда из овощей и грибов, блюда	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 7.1 Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий,

				<p>и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, супы и соусы, блюда из рыбы, мяса и домашней птицы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки, мучные и хлебобулочные изделия по технологическим картам под руководством повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простой и основной кулинарной продукции; - выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой 	<p>яиц, творога ПК 7.3 Организовывать и проводить приготовление супов и соусов ПК 7.4 Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы ПК 7.5 Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПК 7.6 Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок ПК 7.7 Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков ПК 7.8 Организовывать и проводить приготовление мучных и</p>	
--	--	--	--	---	--	--

					<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none">- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;- выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;- проводить расчеты по формулам; <p>– аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</p> <ul style="list-style-type: none">- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;- эстетично и безопасно	<p>хлебобулочных изделий</p>	
--	--	--	--	--	---	------------------------------	--

				<p>упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;</p> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- ассортимент простой и основной кулинарной продукции: блюд из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий;- классификация всех групп простой и основной кулинарной продукции;- принципы и методы организации производства простой и основной кулинарной продукции;- рецептуры и технологии приготовления простой и основной кулинарной продукции;- требования к качеству, срокам и условия		
--	--	--	--	--	--	--

				<p>хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none">- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;- правила пользования сборниками рецептов 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		
--	--	--	--	---	--	--

				<p>учетом соблюдения требований к качеству;</p> <ul style="list-style-type: none">- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции;- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простой и основной кулинарной продукции;- органолептические способы определения степени готовности и качества простой и основной кулинарной продукции;- основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;- принципы и приемы		
--	--	--	--	--	--	--

					<p>подачи и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности приготовления и хранения готовой простой и основной кулинарной продукции; - правила и технологии расчетов с потребителями; - нормативно - правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. 		
Всего:			1296	864			