

Согласовано
Заведующий производством
Ресторана Адмиралъ
А.С Черненко
«20» 08
2019 года



Утверждаю:



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ПО ПРОФЕССИИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения «Прохладненский многопрофильный колледж»

Квалификация:

Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения -3 года и 10 месяцев

На базе основного общего образования

Приказ об утверждении ФГОС № 384 от 22.04.2014

г. Прохладный 2019 г.

Образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. № 384.

Квалификация:

Техник-технолог

Разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Прохладненский многопрофильный колледж»
г. Прохладный КБР.

Рецензент:

Содержание

1	Общие положения	4
1.1.	Основная профессиональная образовательная программа	4
1.2.	Нормативные документы для разработки ОПОП	4
1.3.	Назначение ОПОП	5
1.3.1.	Целевое назначение программы	6
1.3.2.	Нормативный срок освоения программы	6
1.3.3.	Трудоемкость ОПОП	7
1.3.4.	Особенности ОПОП	7
1.3.5.	Требования, к абитуриентам	8
1.3.6.	Востребованность выпускников	8
1.3.7.	Возможности продолжения образования выпускника	8
1.3.8.	Основные пользователи ОПОП	8
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	11
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускников	11
2.2.	Объекты профессиональной деятельности	11
3	Требования к результатам освоения ППКРС	11
3.1.	Общие компетенции	11
3.2.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	12
3.3.	Результаты освоения ОПОП	13
3.4.	Практический опыт, умения и знания	53
3.5.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	59
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	64
4.1.	Учебный план	64
4.2.	Календарный учебный график	75
4.3.	Сводные данные по бюджету времени	76
4.4.	Рабочие программы дисциплин	77
4.5.	Рабочие программы, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, производственной и предвыпускной практики	
5	Порядок выполнения защита выпускной квалификационной работы	
5.1	Программа Государственной итоговой аттестации	
5.2	Методические рекомендации по написанию письменной экзаменационной работы	
5.3	Методические рекомендации по организации учебной, производственной и предвыпускной практики студентов	
5.4	Методические рекомендации по проведению лабораторных работ и практических занятий	

6	Ресурсное обеспечение ОПОП	921
6.1.	Кадровое обеспечение	921
6.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	923
6.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного	943
6.4.	Базы практики	949
7	Характеристика социокультурной среды колледжа	949

1. Общие положения

1.1. Образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки на базе основного общего образования и основного среднего образования очной и заочной формы обучения) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем сервиса и дизайна ВГУЭС с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г.

ППССЗ включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

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, учебной и производственной 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 учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

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

1.2. Нормативные документы для разработки

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

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273ФЗ (в ред. от 31.12.2014);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 1);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;

- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. **приказом** Министерства образования и науки РФ от 28 января 2013 г. N 50);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013Г. № 464);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014 г. № 1580 О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г., N 968;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. **приказом** Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291).
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ППССЗ НПО/СПО»;
- 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 СПО от 19.12.2014г. № 06-1225;
- Устав ФГОУ ВО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» (принят на конференции научно-педагогических работников, представителей других категорий работников и обучающихся протокол от 27 января 2011 г. № 2);
- Методические рекомендации по разработке рабочей программы профессионального модуля основной профессиональной образовательной программ Колледжа сервиса и дизайна;
- Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной дисциплины циклов ОГСЭ, ЕН, ОП основной профессиональной образовательной программы Колледжа сервиса и дизайна;

- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся Колледжа сервиса и дизайна;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы специальности Колледжа сервиса и дизайна;
- Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Колледже сервиса и дизайна.

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

ПМ – Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности - профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.3. Назначение ОПОП

ОПОП предназначена для осуществления образовательной деятельности при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

1.3.1. Целевое назначение программы:

ОПОП предназначена для осуществления образовательной деятельности при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Целью разработки ОПОП является регламентация требований к результатам, структуре, содержанию и условиям реализации образовательного процесса для формирования общих и профессиональных компетенций.

Целью реализации ОПОП является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии. Создание условий для подготовки высококвалифицированного конкурентоспособного выпускника, востребованного на рынке труда в сфере пищевой промышленности.

1.3.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативные сроки освоения ОПОП среднего профессионального образования подготовки специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1 Сроки освоения ППКРС

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 мес.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Трудоемкость ОПОП представлена в Таблице 2.

Таблица 2 Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Количество недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	85	3066
Учебная и производственная практика	40	1440
Промежуточная аттестация	5	180
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулярное время	35	1260
Всего	167	6018

1.3.4. Особенности ОПОП

Учебный процесс проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Начало учебных занятий – 2 сентября, окончание в соответствии с календарным учебным графиком. Учебный процесс регулируется расписанием аудиторных занятий, расписанием консультаций и расписанием экзаменов.

Продолжительность учебных занятий 45 минут в рамках пятидневной рабочей недели. Объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся не превышает 54 академических часов.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Для студентов проводятся групповые и индивидуальные устные консультации. Для студентов, отсутствующих по болезни в течение длительного времени, могут организовываться дистанционные консультации, в том числе письменные с использованием дистанционных технологий.

Порядок проведения учебной и производственной практики определяется приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

Порядок реализации дуальной модели обучения осуществляется в соответствии с положением о порядке реализации дуальной модели обучения в колледже.

1.3.5. Требования к абитуриентам:

- по данной профессии могут обучаться лица, не имеющие медицинских противопоказаний;
- получившие основное общее образование.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на предприятиях общественного питания, сфере обслуживания, бизнес-центры, госучреждения и др.

1.3.7. Возможность продолжения образования

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

- к освоению ООП ВО, наряду с выпускниками среднего общего образования;
- к освоению ООП ВО в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки/специальностям:
- Бакалавриат «Техники и технологии»

1.3.8. Основные пользователи ОПОП

Данная ППКРС может быть реализована за счет средств бюджета так и на основе договоров с оплатой стоимости обучения. Основными пользователями ППКРС являются:

- преподаватели, сотрудники колледжа;
- студентов по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания на предприятиях общественного питания
- администрация и коллективные органы управления;
- председатели ПЦК;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели;
- социальные партнеры по реализации дуальной модели обучения и ОПОП

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП

2.1. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3. Требования к результатам освоения Основной профессиональной образовательной программы

3.1. Общие компетенции выпускника

Выпускник должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
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, представленными в

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

3.3. Результаты освоения ОПОП

Связь ОПОП с профессиональным стандартом, представлена в Таблице 3

Таблица 3 Связь ОПОП с профессиональным стандартом

Наименование программы	про-	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких), ОТФ и (или) ТФ	Уровень квалификации ОТФ и (или) ТФ
19.02.10 Технология продукции общественного питания на предприятиях общественного питания		Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384	3

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности, представленными в таблице 6.

3.4 Практический опыт, умения и знания отражены в Таблице 4

Таблица 4

Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов	Наименование учебных циклов, профессиональных модулей Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к поме-

	<p>щениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств</p>
<p>ОП.02. Физиология питания</p>	<p>уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей; знать: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методики составления рационов питания</p>
<p>ОП.05. Метрология и стандартизация</p>	<p>уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; знать: основные понятия метрологии;</p>

	<p>задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</p> <p>формы подтверждения соответствия;</p> <p>основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</p> <p>терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</p>
<p>ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>уметь:</p> <p>использовать необходимые нормативные правовые акты;</p> <p>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;</p> <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</p> <p>знать:</p> <p>основные положения Конституции Российской Федерации;</p> <p>права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</p> <p>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</p> <p>организационно-правовые формы юридических лиц;</p> <p>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</p> <p>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;</p> <p>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</p> <p>право социальной защиты граждан;</p> <p>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</p> <p>виды административных правонарушений и административной ответственности;</p> <p>механизм защиты нарушенных прав и судебный</p>

	порядок разрешения споров
ОП.05. Безопасность жизнедеятельности	<p>уметь:</p> <p>рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</p> <p>анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>знать:</p> <p>основные положения экономической теории;</p> <p>принципы рыночной экономики;</p> <p>современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</p> <p>механизмы формирования заработной платы;</p> <p>формы оплаты труда;</p> <p>стили управления, виды коммуникации;</p> <p>принципы делового общения в коллективе;</p> <p>управленческий цикл;</p> <p>особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</p> <p>формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p>
ОП.08. Охрана труда	<p>уметь:</p> <p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>разъяснять подчиненным работникам (персона-</p>

	<p>лу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>знать:</p> <p>системы управления охраной труда в организации;</p> <p><u>законы</u> и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>
<p>ОП.09. Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>уметь:</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на во-</p>

	<p>инских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>знать:</p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>
П.00	Профессиональный учебный цикл
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01. Технология	Организация процесса приготовления и приго-

<p>приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>готовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей го-
--	--

	<p>ловы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>
ПМ.02	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции В результате изучения профессионального моду-</p>

ля обучающийся должен:
иметь практический опыт:
разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
декорирования блюд сложными холодными соусами;
контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
уметь:
органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
знать:
ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

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

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

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

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

	<p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления сложной горячей ку-</p>

	<p>ливарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полу-</p>
--	---

фабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

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

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

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

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

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

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

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

правила соусной композиции горячих соусов;

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

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

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

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

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

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

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

органолептические способы определения степе-

	<p>ни готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>
ПМ.04	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сдобных хлебобулоч-</p>

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

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

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

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

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

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

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

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

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

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
знать:
ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулоч-

	<p>ных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
ПМ.05	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>
<p>МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; уметь: органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов</p>

	<p>приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>оформлять документацию;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных десертов:</p> <p>фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>технологии приготовления сложных горячих десертов:</p> <p>суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</p> <p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p> <p>начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</p> <p>варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</p> <p>сервировка и подача сложных холодных и горя-</p>
--	---

	<p>чих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>
ПМ.06	<p>Организация работы структурного подразделения</p>
<p>МДК МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p>	<p>Организация работы структурного подразделения В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p>

	<p>знать:</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>методику расчета выхода продукции;</p> <p>порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>методику расчета заработной платы;</p> <p>структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методики расчета экономических показателей</p>
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ФК00	<p>Физическая культура</p> <p>В результате освоения раздела "Физическая культура" обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>знать:</p> <p>о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни.</p>

ГБПОУ «Прохладненский многопрофильный колледж» в рамках действующего законодательства самостоятельно разработал и утвердил основную профессиональную образовательную программу по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания с учетом потребностей рынка труда Кабардино-Балкарской республики.

ГБПОУ «Прохладненский многопрофильный колледж» определил специфику программы с учетом направленности на удовлетворение потребностей

стей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности к которым готовится студент, определили содержание образовательной программы, разработанной колледжем совместно с заинтересованными работодателями.

4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

4.1 Учебный план

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, курс обучения максимальная и обязательная учебная нагрузка. Учебный план ППКРС представлен в Таблице

Пояснительная записка

Настоящий учебный план по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (базовый уровень) (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014, зарегистрировано Министерством юстиции РФ (регистрационный № 33234 от 23 июля 2014 г.);
- 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 стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17 марта 2015 года №06-259

Сроки обучения: 3 года 10 месяцев (на базе основного общего образования)

Квалификационная характеристика выпускника

По окончании обучения выпускнику присваивается квалификация «Техник-технолог».

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.

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.
- 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 ФГОС)

Программа среднего (полного) общего образования реализуется на 1 курсе и предусматривает 52 недели (в том числе 39 недель теоретического обучения, 2 недели экзаменационных сессий и 11 недель каникул).

В рабочем учебном плане по данной специальности определен перечень, объем и последовательность изучения учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик). Занятия начинаются с 1 сентября. Недельная нагрузка студентов обязательными учебными занятиями составляет 36 часов на каждом курсе при пятидневной рабочей неделе. Продолжительность занятий составляет 45 минут. Учебный план предусматривает изучение на 1 курсе 15 дисциплин. Итоговый экзамен предусмотрен по 3 дисциплинам: «Русский язык и литература», «Физика», «Математика». На каждую учебную группу предусмотрены консультации (4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год), которые могут носить как групповой, так и индивидуальный характер.

Планируемое количество учебных недель составляет 147 недель, что соответствует требованиям ФГОС СПО. При составлении графика следует исходить из 52 недель в году, а общее число недель каникулярного времени составляет 23 недели (в том числе не менее двух недель в зимний период).

Основная профессиональная образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:
общего гуманитарного и социально-экономического;

математического и общего естественнонаучного;
обще профессионального;
и разделов:
профессиональных модулей;
вариативной части ОПОП;
учебной практики;
производственная практика (по профилю специальности);
производственная практика (преддипломная);
промежуточная аттестация;
государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть составляет 30 процентов и дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППСЗ предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: основы философии; история; иностранный язык, Физическая культура. Распределение недель на все виды деятельности следующее:

КУ РС	се- мест р	На тео- ретиче- ское обуче- ние	ПА(промеж точная ат- тестация)	УП (учеб- ная прак- тика)	ПП (произ- водствен- ная практи- ка)	ПД (предди- пломная практика)
I	1	17	0	0		
	2	22	2	0		
II	3	14	1	3		
	4	18	1	4		
III	5	13	1	4		
	6	19	1	4		
IV	7	6	0	3	8	
	8	11	0	0	2	4

Вариативная часть составляет 864 часа и распределена следующим образом:

Наименование циклов	Количество часов по стандарту	Распределение вариативной части	Количество часов по плану
ОГСЭ	420	112	532
ЕН	208		208
ОП	416	420	836
ПМ	1008	174	1182
НРК	-	158	158
итого	2052	864	2916

Обязательная часть естественнонаучного цикла ППССЗ предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин:

- математика;
- экологические основы природопользования;
- химия: подразделяется на физическую, коллоидную и аналитическую. Это подразделение осуществляется из опыта подготовки учащихся по специальности «Технология продукции общественного питания»

Обязательная часть общепрофессионального цикла ППССЗ предусматривает изучение обязательных дисциплин и профессиональных модулей. Обязательные дисциплины:

- микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве;
- физиология питания;
- организация хранения и контроль запасов сырья;
- информационные технологии в профессиональной деятельности;
- метрология и стандартизация;
- правовые основы профессиональной деятельности;

- основы экономики менеджмента и маркетинга;
- охрана труда;
- безопасность жизнедеятельности.

Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, увеличивается на 2 часа из вариативной части, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. Для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В VII семестре с юношами проводятся учебные сборы в объеме 180 часов (п.1. ст. 13 приказа Министров образования и обороны от 28.03.1998 г. № 53-ФЗ).

Вариативная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППСЗ составляет 112 часов, состоит из дисциплин:

- русский язык и культура речи – 56 часов;
- социально-психологические аспекты личности – 56 часов;

Объем времени на вариативную часть, в количестве 420 часов использован для введения дополнительных дисциплин:

- ОП-10 «Товароведение продовольственных товаров»
- ОП-11 «Организация производства ПОП»
- ОП-12 «Организация обслуживания ПОП»
- ОП-13 «Бухгалтерский учет с основами калькуляции».

Профессиональный цикл состоит из 7 профессиональных модулей и междисциплинарных курсов:

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

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

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

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

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

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих

десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

МДК.06.01 Управление структурным отделением организации

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих (повар), должностям служащих

МДК.07.01 Кулинария

МДК.07.02 Оборудование ПОП

МДК. 07.03 Организация и технология обслуживания в барах

МДК.07.04 Производственное обучение

При освоении профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности). По ПМ 01-07 предусмотрены выполнения курсовых работ в объеме 40 часов. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по дисциплине и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение. Освоение ПМ – 07 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих (повар) предусматривает право выпускников колледжа на получение квалификации по одной профессии, получение документа соответствующего уровня (свидетельства о присвоении уровня квалификации) Практикоориентированность учебного плана составляет 51%.

Максимальная нагрузка студента в период теоретического обучения не должна превышать 54 часа в

неделю и включает все виды учебной работы студентов в образовательном учреждении и вне его: обязательные занятия, консультации, выполнение домашних заданий, самостоятельную работу и т.п.

Время и формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные и т.д.) определяются преподавателем, проведение их фиксируется в журнале группы.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик:

учебная и производственная.

Все виды практик проводятся на предприятиях общественного питания и торговли учреждений города Прохладного и Прохладненского района на основании заключенных договоров. Цели и задачи, программы и

формы отчетности определяются Положением о практике по каждому виду. Для студентов данной специальности два раза в учебном году проводится промежуточная аттестация. В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний, умений и навыков студентов: зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение зачетов, дифференцированных зачетов предусматривается за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину, МДК, модуль. По окончании изучения каждого модуля и соответствующему ему виду практики проводится квалификационный экзамен, как проверка сформированности компетенций и готовности к виду профессиональной деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен» (Приложение 2) Оценка образовательных результатов студентов осуществляется согласно положения о промежуточной аттестации (приказ №132 от 31.08.2009). Студентам данной специальности предлагаются следующие виды практик: по профилю специальности и преддипломной практики Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится рассредоточено при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика (по профилю специальности) проводится и реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

Организация контроля качества обучения

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются директором.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в

двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, в соответствии со статьёй 59 Федерального Закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», а так же на основании Положения о порядке проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Утверждено Приказом №91 от 30.06.2016 года)

Дополнительная информация

Год начала действия учебного плана 2016 г.

Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация ОПОП должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и элек-

тронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет и должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Образовательное учреждение предоставляет студентам возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет. Образовательное учреждение должно располагать материальнотехнической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материальнотехническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ОПОП должна обеспечивать:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый студент обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Учебная практика проходит на базе образовательного учреждения, производственная на базах предприятий питания города и района в соответствии с планом учебной и производственной практик. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании дневника по практике, а также методических разработок по соответствующему модулю. На каждую учебную группу отводится 4 часа консультаций на человека на год. Распределение консультаций по дисциплинам общеобразовательного и специального циклов по профессии представлены в Таблице 10.

Таблица 10

№п/п	ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (баз.)	Экзамен по семестрам	Часы на экзамен	I курс	II курс	III курс	IV курс	Всего
1	ОГСЭ.02	История				5			5
2	ОГСЭ.03	Иностранный язык							
3	ЕН.03	Химия						8	8
4	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве				10			10
5	ОП.02	Физиология питания				5			5
6	ОП.08	Охрана труда	8	12					
7	ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	4	12		5			5
8	ОП.11	Организация производства продукции общественного питания				10			10
9	ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	8	12				10	10
10	ОП.13	Основы калькуляции и учета						10	10
11	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				10			10
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				10			10
12	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	8	12				10	10
13	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	8	12				10	10
14	МДК.07.01	Кулинария	4	12		10			10
15	МДК.07.02	Оборудование ПОП	5	12		10			10

16	МДК.07.04	Организация и технология обслуживания на предприятиях ОП	5	12		9			9
30	МДК.07.05		5	12					
	итого			108		84		48	132

Программа подготовки к государственной итоговой аттестации разрабатывается и утверждается на Совете колледжа. Государственная (итоговая) аттестация включает в себя выполнение и защиту выпускной дипломной работы с 15.06 по 28.06. Обязательные требования соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Две недели отводятся на проведение государственной итоговой аттестации, программа которой ежегодно корректируется и утверждается директором колледжа.

4.2 Календарный график

Календарный учебный график является самостоятельным документом, входящим в ОПОП по профессии среднего, профессионального образования 35.01.13 Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной аттестации, государственной (итоговой) аттестации, каникул по каждому курсу.

Календарный учебный график представлен в приложении.

4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с разъяснениями 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 2009 г и требованиями работодателей.

Рабочие программы учебной дисциплины рассмотрены на заседании предметно-цикловыми комиссиями; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе и утверждены директором образовательной организации.