

Министерство образования и науки Республики Татарстан
ГАПОУ «Елабужский политехнический колледж»

Согласовано

Руководитель службы кадров
Департамента кадров
ОАО «ПО ЕлаЗ»

Набиев Р.А.

«20» января 2014 г.



**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация - техник
вид подготовки - базовая
форма подготовки - очная

Организация-разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Елабужский политехнический колледж».

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ	Стр.
1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативный срок освоения программы	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	6
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	7
2.3. Специальные требования	9
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.	14
3.1. Базисный учебный план	14
3.2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	20
3.3. Учебный план и календарный учебный график	21
3.4. План-график сетевого взаимодействия по подготовке кадров	25
3.5. Программы дисциплин общеобразовательного цикла	26
3.6. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла	26
3.7. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла	26
3.8. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла	26
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	27
5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	29
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	29

5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	31
5.3 Организация итоговой государственной аттестации выпускников	31
6. Информационное обеспечение обучения	31
6.1. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	31
7. Общие требования к организации образовательного процесса	33
8. Кадровое обеспечение образовательного процесса	33
9. Описание учебно-методического комплекта к программе и рекомендации по применению современных образовательных технологий, необходимых для развития соответствующих компетенций обучаемых	34

1. Общие положения.

1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.

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

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

- Федеральный закон «Об образовании»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки России:
 - Приказы МОН об утверждении ФГОС СПО и ФГОС НПО по конкретным профессиям и специальностям;
 - Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы СПО, приказ МОН от 26.11.09. № 673;
 - 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 протокол № 1 от 03.02.2011 г.;
 - Перечень профессий НПО, приказ МОН от 28.09.09 №354;
 - Перечень специальностей СПО, приказ МОН от 28.09.09 №355;

- Указатель соответствия профессий НПО, утв. приказом МОН № 354 и постановлением Правительства РФ № 1362;
- Указатель соответствия специальностей СПО, утвержденных приказом МОН № 355 и специальностям, указанным в ОК специальностей по образованию (приказ МОН от 11.04 № 112).

При установлении такого соответствия образовательное учреждение вправе осуществлять образовательную деятельность по профессиям и специальностям, по которым установлено соответствие, на основании имеющейся лицензии и свидетельства о государственной аккредитации до окончания срока их действия (ФЗ-260):

- Порядок приема граждан в ОУ НПО, приказы МОН от 15.01.09 №3 и от 24.11.09 №657;
- Порядок приема граждан в ОУ СПО, приказы МОН от 15.01.09 №4, от 24.03.09 №98, от 26.05.09 №179 и от 11.01.10 №2;
- Перечень вступительных испытаний в ОУ СПО, приказ МОН от 28.09.09 №357;
- Перечень специальностей СПО, по которым могут проводиться дополнительные испытания творческой и (или) профессиональной направленности, приказ МОН от 28.09.09 №356;
- Положение об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих программы НПО, приказ МОН от 26.11.09 №674;
- Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы СПО, приказ МОН от 26.11.09 №673
утверждено МОН 31 июля 2009 г.;
- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в других формах;

- Рекомендации по формированию примерных программ учебных дисциплин НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО (27 августа 2010 г.);
- Рекомендации по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО.

1.2 Нормативный срок освоения программы.

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- на базе среднего (полного) общего образования 3 года 10 месяцев.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности выпускников:

- организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Цель - обеспечение наибольшего соответствия потребностям работодателей и региональных/отраслевых рынков труда, и современной системы профессионального образования с учетом ее модернизации и развития.

Основные задачи:

1. Организация учебного процесса, создание условий для реализации образовательного процесса.
2. Научно – методологическое сопровождение образовательного процесса.
3. Подготовка высококвалифицированных специалистов среднего звена.

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.

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции.

Общие 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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональные компетенции:

ПМ.01 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.

ПМ.02 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.

ПМ.03 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.

ПМ.04 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.

ПМ.05 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.

ПМ.06 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.

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые горячие и холодные соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

2.3 Специальные требования к профессиональным компетенциям выпускника.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

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

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы

уметь:

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

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

проводить расчеты по формулам;

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

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

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

знать:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

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

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

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

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

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

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

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

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

знать:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

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

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

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

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

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

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

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

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

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

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

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

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

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

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

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

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

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

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

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

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

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

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

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

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

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

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

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

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

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

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

правила соусной композиции горячих соусов;

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

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

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

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

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

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

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

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

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

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

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

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

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

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

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

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

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

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

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

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

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
контроля качества и безопасности готовой продукции;
организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
выбирать вид теста и способы формовки 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

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

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

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

приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;

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

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

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

выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

оценивать качество и безопасность готовой продукции;

оформлять документацию;

знать:

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

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

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

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологии приготовления сложных холодных десертов:

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

технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

организовывать работу коллектива исполнителей;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

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

знать:

принципы и виды планирования работы бригады (команды);

основные приемы организации работы исполнителей;

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

дисциплинарные процедуры в организации;

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

нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;

методики расчета экономических показателей.

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

приготовления основных супов и соусов;

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

подготовки гастрономических продуктов;
приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
приготовления сладких блюд;
приготовления напитков;

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
обрабатывать различными методами овощи и грибы;
нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
оценивать качество готовых блюд;
охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

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

производить обработку рыбного сырья;

производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы, готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, оценивать качество готовых блюд.

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

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

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

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

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

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие техническим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

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

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

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

правила хранения овощей и грибов;

ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

правила проведения бракеража;

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

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

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

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

правила безопасного использования, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

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

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

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

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

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

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

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

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

правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

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

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1 Базисный учебный план

Базисный учебный план по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования *базовой* подготовки.

Квалификация: техник

Форма обучения: очная

Срок обучения на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

План учебного процесса 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				
			Максимальная	Самостоятельная работа, консультации	Обязательная аудиторная		
					Всего занятий	в том числе	
						лабораторных и практических работ	курсовых работ
1	2	3	4	5	6	7	8
О.00	Общеобразовательный цикл	1/9/4	2106	702	1404	620	0
ОДБ.01	Русский язык	_,Э	117	39	78	60	
ОДБ.02	Литература	_,ДЗ	176	59	117	24	
ОДБ.03	Иностранный язык	_,ДЗ	117	39	78	78	
ОДБ.04	История	_,ДЗ	175	58	117	24	
ОДБ.05	Обществознание	_,Э	176	59	117	24	
ОДБ.06	Химия	_,ДЗ	117	39	78	18	
ОДБ.07	Биология	_,ДЗ	117	39	78	18	
ОДБ.08	Физическая культура	3,ДЗ	175	58	117	112	
ОДБ.09	ОБЖ	_,ДЗ	105	35	70	20	
ОДП.01	Математика	_,Э	351	117	234	54	
ОДП.02	Информатика и ИКТ	_,ДЗ	129	43	86	86	
ОДП.03	Физика	_,Э	234	78	156	24	
ОНРД.01	Татарский язык	_,ДЗ	117	39	78	78	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5/6/_	823	286	537	455	0
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	56	8	48	8	
ОГСЭ.02	История	ДЗ	56	8	48	8	
ОГСЭ.0	Иностранный язык	_,_,_,_,_,ДЗ	212	50	162	162	

3							
ОГСЭ.0 4	Физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	160	
ОГСЭ.0 5	Татарская литература	_ДЗ	175	58	117	117	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	_/2/1	312	104	208	72	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	90	30	60	18	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	63	21	42	18	
ЕН.03	Химия	_Э	159	53	106	36	
П.00	Профессиональный цикл	_/14/12	2928	973	3179	1746	30
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	_/12/2	1065	367	698	328	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	85	28	57	24	
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	86	29	57	24	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	_Э	153	51	102	36	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	_ДЗ	102	38	64	64	
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	72	24	48	18	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	_ДЗ	63	21	42	12	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	50	18	32	12	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	8	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	114	38	76	48	
ОП.10	Организация производства и обслуживания	ДЗ	138	46	92	24	
ОП.11	Основы бухгалтерского учета	_Э	102	38	64	38	
ОП.12	Документационное обеспечение управления	ДЗ	52	20	32	20	
ПМ.00	Профессиональные модули	_/2/10	1863	606	2481	1418	30
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	_/_/2	258	86	352	252	0
МДК.01 .01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	_Э	258	86	172	72	
УП 01	Учебная практика				72	72	
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)				108	108	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	_/_/2	264	80	400	276	0
МДК.02 .01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	264	80	184	60	
УП 02	Учебная практика				72	72	
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)				144	144	

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	_/_/2	288	96	444	80	0
МКД.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	288	96	192	80	
УП 03	Учебная практика				72	72	
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)				180	180	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_/1/1	290	90	272	132	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_ДЗ	290	90	200	60	
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)				72	72	
ПМ 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	_/_/2	210	70	320	228	0
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	210	70	140	48	
УП 05	Учебная практика				72	72	
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)				108	108	
ПМ 06	Организация работы структурного подразделения	_/1/2	297	99	270	138	30
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	_Э	192	64	128	36	
МДК.06.02	Разработка и реализация проектов	_ДЗ	105	35	70	30	30
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)				72	72	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"	_/_/1	256	85	423	312	0
МДК.07.01	Теоретическая подготовка по профессии 16675 "Повар"		135	45	90	36	
МДК.07.02	Технологии приготовления национальных блюд		121	40	81	24	
УП.07	Учебная практика				252	252	
	Всего	6/31/17	6169	2065	5328	2893	30

На основе Базисного учебного плана разработан рабочий учебный план с указанием учебной нагрузки обучающегося по каждой из изучаемых дисциплин, каждому профессиональному модулю, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

Дисциплины и междисциплинарные курсы вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации и включают в себя:

Индекс	Наименование циклов (разделов, дисциплин, МДК), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
ОГСЭ.05	<p>Татарская литература</p> <p>уметь: пользоваться словарями татарского языка; строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными нормами; анализировать свою речь с точки зрения ее уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;</p> <p>знать: нормы татарского литературного языка; правила продуцирования текстов разных деловых жанров.</p>	176	117
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	<p>Вариативная часть дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» направлена на отработку умений:</p> <p>- проводить микробиологические исследования, осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.</p>	31	21
ОП.02	<p>Вариативная часть дисциплины «Физиология питания» направлена на отработку умений составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</p>	31	21
ОП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»</p> <p>уметь: распознавать ассортимент пищевых продуктов, определять качество сырья;</p> <p>знать: состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров; классификацию, ассортимент, потребительские и технологические свойства, требования к качеству пищевых продуктов..</p>	63	42
ОП.04	<p>Вариативная часть дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» направлена на отработку умений использовать в профессиональной деятельности различные виды специального программного обеспечения.</p>	24	14
ОП.09	<p>Вариативная часть цикла по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» направлена на совершенствование использования первичных средств индивидуальной защиты и средств пожаротушения.</p>	11	8

ОП.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Организация производства и обслуживания»</p> <p>уметь: разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала; обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов разных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;</p> <p>знать: назначение, особенности функционирования, классификацию предприятий общественного питания; отличительные особенности отдельных типов и классов, производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятий; организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства; этапы организации обслуживания; подготовительный этап; обслуживание потребителей в ресторанах: основной и завершающий этапы обслуживания; обслуживание приемов и банкетов; специальные виды услуг и формы обслуживания; услуги по организации обслуживания иностранных туристов; организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания; организация труда обслуживающего персонала.</p>	114	92
ОП.11	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы бухгалтерского учета»:</p> <p>уметь: составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; проводить и оформлять инвентаризацию; составлять калькуляцию на реализуемую продукцию;</p> <p>знать: счета бухгалтерского учета; структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций; организацию, методы, документальное оформление учета на предприятии; порядок проведения и оформления инвентаризации; механизм ценообразования на продукцию и услуги.</p>	144	64
ОП.12	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Документационное обеспечение управления»</p> <p>уметь: находить и использовать в профессиональной</p>	96	32

	<p>деятельности технико-технологическую, организационно-правовую документацию, регламентирующую работу организаций и предприятий отрасли; составлять и оформлять документы по основным видам своей профессиональной деятельности; вести деловую переписку;</p> <p>знать: основные понятия; документы: классификация, носители, назначение, составные части; документирование управленческой деятельности; оформление документов; унифицированные системы организационно-распорядительной документации; характеристика и особенности оформления других видов документов; организация работы с документами; автоматизация процессов документационного обеспечения управления.</p>		
ПМ.00	Профессиональные модули		
МДК.02.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»:</p> <p>уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции различной национальной кухни;</p> <p>знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложной холодной кулинарной продукции различной национальной кухни.</p>	45	46
МДК.03.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»</p> <p>уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции татарской национальной кухни;</p> <p>знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложной горячей кулинарной продукции татарской национальной кухни.</p>	48	32
МДК.04.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</p> <p>уметь: уметь: использовать различные технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных</p>	30	40

	<p>кондитерских изделий татарской национальной кухни;</p> <p>знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни.</p>		
МДК 05.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»</p> <p>уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов различной национальной кухни;</p> <p>знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложных холодных и горячих десертов различной национальной кухни.</p>	27	18
МДК 06.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Разработка и реализация проектов»</p> <p>уметь: разрабатывать проекты в области продукции общественного питания;</p> <p>знать: основные понятия производственного проектирования: производственный проект, проектирование, прогнозирование, конструирование, моделирование; функции и принципы проектной деятельности, уровни производственного проектирования; субъекты и объекты проектной деятельности; требования к участникам производственного проектирования; виды производственных проектов; этапы разработки проекта.</p>	105	57
МДК 07.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК Технология приготовления национальных блюд</p> <p>уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления блюд национальной кухни;</p> <p>знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления изделий татарской национальной кухни.</p>		44
ПП ПМ 01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по ПМ «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</p> <p>уметь выполнять работы в соответствии со спецификой деятельности предприятий общественного питания Елабужского</p>		36

	муниципального района.		
ПП ПМ 02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по ПП Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>уметь выполнять работы в соответствии со спецификой деятельности предприятий общественного питания Елабужского муниципального района.</p>		72
ПП ПМ 03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по ПП Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>уметь выполнять работы в соответствии со спецификой деятельности предприятий общественного питания Елабужского муниципального района.</p>		36
ПП ПМ 05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по ПП Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <p>уметь выполнять работы в соответствии со спецификой деятельности предприятий общественного питания Елабужского муниципального района.</p>		36
ПП ПМ 07	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по ПП Выполнение работ по профессии повар</p> <p>уметь выполнять работы в соответствии со спецификой деятельности предприятий общественного питания Елабужского муниципального района.</p>		36
	Всего	1296	864

3.2 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-			2	-	11	52
II курс	33	7			1		11	52
III курс	29	8	3		2		10	52
IV курс	15		15	4	2	6	2	44
Всего	116	15	18	4	7	6	34	200

3.3 План учебного процесса (для ОПОП)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам								
			Максимальная	Самостоятельная работа, консультации	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
					Всего занятий	в том числе		1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед., в т.ч. 2 нед. УП	4 сем. 23 нед., в т.ч. 4 нед. УП.	5 сем. 16 нед. В т.ч. 2 нед. ПП	6 сем. 24 нед., в т.ч. 8 нед. УП	7 сем. 16 нед., в т.ч. 10 нед. ПП	8 сем. 13 нед., в т.ч. 4 нед. ПП	
						лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
О.00	Общеобразовательный цикл	1/9/4	2106	702	1404	620	0	612	792	0	0	0	0	0	0	
ОДБ.01	Русский язык	_,Э	117	39	78	60		34	44							
ОДБ.02	Литература	_,ДЗ	176	59	117	24		51	66							
ОДБ.03	Иностранный язык	_,ДЗ	117	39	78	78		34	44							
ОДБ.04	История	_,ДЗ	175	58	117	24		51	66							
ОДБ.05	Обществознание	_,Э	176	59	117	24		51	66							
ОДБ.06	Химия	_,ДЗ	117	39	78	18		34	44							
ОДБ.07	Биология	_,ДЗ	117	39	78	18		34	44							
ОДБ.08	Физическая культура	3,ДЗ	175	58	117	112		51	66							
ОДБ.09	ОБЖ	_,ДЗ	105	35	70	20		34	36							
ОДП.01	Математика	_,Э	351	117	234	54		102	132							
ОДП.02	Информатика и ИКТ	_,ДЗ	129	43	86	86		34	52							
ОДП.03	Физика	_,Э	234	78	156	24		68	88							
ОНРД.01	Татарский язык	_,ДЗ	117	39	78	78		34	44							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5/6/_	823	286	537	455	0	0	0	216	133	64	64	24	36	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	56	8	48	8				48						
ОГСЭ.02	История	ДЗ	56	8	48	8				48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	_,_,_,_,_,ДЗ	212	50	162	162				30	38	32	32	12	18	

ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	160				30	38	32	32	12	18
ОГСЭ.05	Татарская литература	_,ДЗ	175	58	117	117				60	57				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	_/2/1	312	104	208	72	0	0	0	90	118	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	90	30	60	18				60					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	63	21	42	18					42				
ЕН.03	Химия	_,Э	159	53	106	36				30	76				
П.00	Профессиональный цикл	_/14/12	2928	973	3179	1746	30	0	0	306	577	512	800	552	432
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	_/12/2	1065	367	698	328	0	0	0	144	272	208	32	24	18
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	85	28	57	24				57					
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	86	29	57	24				57					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	_,Э	153	51	102	36				30	72				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	_,ДЗ	102	38	64	64						64			
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	72	24	48	18						48			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	_,ДЗ	63	21	42	12								24	18
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	50	18	32	12					32				
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	8						32			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	114	38	76	48					76				
ОП.10	Организация производства и обслуживания	ДЗ	138	46	92	24					92				

	(практика по профилю специальности)														
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_/1/1	290	90	272	132	0	0	0	0	0	0	0	72	200
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_ДЗ	290	90	200	60								72	128
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)				72	72									72
ПМ 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	_/_/2	210	70	320	228	0	0	0	0	0	0	248	72	0
МДК. 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	210	70	140	48							140		
УП 05	Учебная практика				72	72							72		
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)				108	108							36	72	
ПМ 06	Организация работы структурного подразделения	_/1/2	297	99	270	138	30	0	0	0	0	0	32	60	178
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	_Э	192	64	128	36							32	24	72
МДК 06.02	Разработка и реализация проектов	_ДЗ	105	35	70	30	30							36	34
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)				72	72									72
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"	_/_/1	256	85	423	312	0	0	0	162	245	16	0	0	0
МДК.07.01	Теоретическая подготовка по профессии 16675 "Повар"		135	45	90	36				90					
МДК.07.02	Технологии приготовления национальных блюд		121	40	81	24					65	16			

УП.07	Учебная практика				252	252				72	180				
	Всего	6/31/17	6169	2065	5328	2893	30	612	792	612	828	576	864	576	468
ПДП	Преддипломная практика														4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6 нед.
Консультации: на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.)															
Государственная итоговая аттестация															
1. Программа базовой подготовки															
1.1 Дипломный проект (работа)															
Выполнение дипломного проекта (работы) с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)															
					Всего	дисциплин и МДК	612	792	540	648	504	540	180	180	
						учебной практики	0	0	72	180	72	216	0	0	
						производст. / преддипл. практика	0	0	0	0	0	108	396	144/144	
						экзаменов	0	4	0	3	2	3	2	3	
						диф.зачетов	0	9	5	5	2	3	0	7	
						зачетов	1		1	1	1	1	1		

3.5 Программы дисциплин общеобразовательного цикла

ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание
ОДБ.06	Химия
ОДБ.07	Биология
ОДБ.08	Физическая культура
ОДБ.09	ОБЖ
ОДП.01	Математика
ОДП.02	Информатика и ИКТ
ОДП.03	Физика
ОНРД.01	Татарский язык

3.6 Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Татарская литература

3.7 Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

3.8 Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Организация производства и обслуживания
ОП.11	Основы бухгалтерского учета
ОП.12	Документационное обеспечение управления

3.9 Программы профессиональных модулей

<i>ПМ.01</i>	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
<i>ПМ.02</i>	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
<i>ПМ.03</i>	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
<i>ПМ.04</i>	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<i>ПМ.05</i>	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

<i>ПМ 06</i>	Организация работы структурного подразделения
<i>ПМ.07</i>	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Материально – техническая база должна соответствовать 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 образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- математики;
- информатики;
- инженерной графики;
- правил безопасности дорожного движения;
- устройства автомобилей;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического обслуживания и ремонта автомобилей;
- технической механики;

Лаборатории и мастерские:

- Технологии общественного питания.

Спортивный комплекс:

- Спортивный зал, место для стрельбы;
- открытый стадион;

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме: устного опроса, тестирования, письменного экзамена.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий, курсовых работ или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной

деятельности;

- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения, представителей заказчиков кадров. Результаты рубежного контроля используются:

- для оценки достижений обучающихся;
- для определения степени сформированности общих и профессиональных компетенций.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой руководителем образовательного учреждения, с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

5.2 Порядок выполнения и защиты 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 определяется образовательным учреждением на основании порядка проведения ИГА выпускников по программе СПО.

5.3. Организация итоговой государственной аттестации

ВЫПУСКНИКОВ

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.

7. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете теоретических основ сварки и резки металлов. Учебная практика проводится в сварочной мастерской рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся данного модуля.

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

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

8. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение

обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

9. Описание учебно-методического комплекта к программе и рекомендации по применению современных образовательных технологий, необходимых для развития соответствующих компетенций обучаемых.

Ориентация на качественное изменение и совершенствование образовательного процесса выражается в освоении и применении разнообразных образовательных технологий обучения и воспитания, улучшение учебно-методического обеспечения учебно-воспитательного процесса и повышение профессиональной компетентности преподавателей и мастеров производственного обучения. В основе инновационной деятельности лежит применение технологий, ориентированных на формирование у обучающихся профессиональных и общекультурных компетенций.

Технология модульного обучения - Алгоритм составления модуля. Организация индивидуального контроля. На первых этапах можно использовать традиционную систему с элементами модульного обучения. Обучающиеся работают в индивидуальном темпе. Индивидуализация через организацию помощи и взаимопомощи. При необходимости можно

Использование инновационных образовательных технологий.

Их применение является основой качественных изменений образовательного пространства, так как они дают свободный доступ к информационным ресурсам всего мирового сообщества. Подключение к сети Интернет предоставило возможность преподавателям и студентам техникума использовать различные Интернет – технологии:

- Работать с базами данных и электронными энциклопедиями;
- Создать собственный Web –сайт для обмена информацией;
- Использовать онлайн – материалы и Web – пособия.

Другой информационной технологией в области информатизации образования является внедрение в образовательный процесс эффективных мультимедийно насыщенных электронных образовательных ресурсов (ЭОР) или электронных средств обучения.

Обучение студентов проходит с применением имитационных методов на основе информационных компьютерных технологий. Преподавателями, работающими в лаборатории «Вычислительной техники» разработаны тьютеры, самоучители по теоретическому и практическому курсам в рамках использования интерактивных компьютерных технологий.

ЭОР обеспечены все модули программы:

- Материалы для лекционных занятий;
- Задания и упражнения для практических работ, методические указания по их выполнению;
- Задания и упражнения для самостоятельной работы, методические указания по их выполнению;
- Материалы для текущего и итогового контроля;
- Материалы и задания для исследовательской и творческой деятельности, методические указания по их выполнению.

Обучение на основе информационных технологий осуществляется по 3 направлениям:

- использование мультимедийных и видеопрезентаций в учебном процессе;
- использование ПЭВМ и вычислительной техники при проведении учебных и практических занятий;
- организация обучения на ПЭВМ, вычислительной и электронной техники.

Компетентностно – ориентированная технология - «Кейс –стади» (кейс – метод).

Успешно применяемая преподавателями гуманитарного и

общепрофессионального циклов кейс – технология, имеет, в качестве методического сопровождения учебного процесса, разработанные преподавателями техникума, методические рекомендации для проведения теоретических и практических занятий на основе метода ситуаций - «кейсы» для решения производственных ситуаций и задач, а так же «обучающие кейсы»; сценарии занятий в виде ролевых и деловых игр. Методические рекомендации содержат банк «кейсов», вопросы для их обсуждения, задания обучающимся.

Технология контекстного обучения. Социальные обучающие модели.

Преподавателями широко используются метод проектов и опережающее обучение. Для реализации данных методов обучения преподавателями разрабатывается тематика будущих проектов. По общепрофессиональным и профессиональным модулям к данной работе привлекаются ведущие специалисты базовых предприятий, что обеспечивает выбор тем, значимых для работодателя. Поскольку работа над проектами предполагает внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, для организации их деятельности преподавателями разработаны «Методические рекомендации по курсовому и дипломному проектированию» с учетом требований современной нормативно-технической документации для образовательной программы по специальности.

Технология практико-ориентированного обучения.

Наибольшее применение эта технология имеет при подготовке выпускников при реализации блока профессиональных модулей. Обучение строится на основе широкого применения самостоятельной работы обучающихся, в ходе которой они усваивают новые знания, приобретают практические навыки, развивают профессиональные способности. В качестве учебно-методического сопровождения преподавателями разработаны:

- Материалы для лекционных занятий;
- Задания и упражнения для практических работ, методические указания по

их выполнению;

-Задания и упражнения для самостоятельной работы, методические указания по их выполнению;

-Материалы для текущего и итогового контроля;

-Материалы и задания для курсового и дипломного проектирования, методические указания по их выполнению.

В качестве заданий студентам предлагается моделирование процессов, приближенных к реальным производственным условиям, анализ конкретных ситуаций.