

**Министерство труда, занятости и трудовых ресурсов  
Новосибирской области  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
Среднего профессионального образования Новосибирской области  
Бердский политехнический техникум  
(ГБОУ СПО НСО БПТ)**

Утверждаю:  
Директор ГБПОУ БПК  
Т.В.Чуркина

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Основная профессиональная образовательная программа среднего  
профессионального образования**

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация **Техник-технолог**

Программа подготовки – базовая

Форма обучения – очная

Бердск, 2016 г.

## **1. Общие положения**

**1.1 Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания, реализуемая ГБПОУ НСО «БПК»** представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных учебным заведением (далее Колледж) с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программу преддипломной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» 10.07.1992 г. № 3266-ФЗ).
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования СПО по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) начального профессионального образования/среднего профессионального образования, одобренного научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (протокол № 1 от 03 февраля 2011 года).
- Устав ГБПОУ НСО «БПК».
- Положение о приеме в ГБПОУ НСО «БПК».
- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов в ГБПОУ НСО «БПК».
- Положение о производственной (профессиональной) практике в ГБПОУ НСО «БПК».
- Положение о Государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ НСО «БПК».

### **1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания**

#### **1.3.1 Цель (миссия) ОПОП по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания**

ОПОП по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В результате обучения выпускник будет способен организовать процесс и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

#### **1.3.2 Срок освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания**

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО
на базе среднего (полного) общего образования	Техник-технолог	2 год 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП СПО по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:**

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

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

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

-технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья

и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

-первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

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

-Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

-Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

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

-Организация работы структурного подразделения.

-Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

### **3. Компетенции выпускника ОПОП СПО по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания, формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО**

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

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

ПК1.1. 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.**

**4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по специальности 19.02.01  
Технология продукции общественного питания**

В соответствии с п.19 Типового положения о СПО и ФГОС СПО по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом специальности; рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов), материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания студентов; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **4.1 Учебный план подготовки специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания**

## **4.2 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и аннотации к ним**

### **Аннотации рабочих программ по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания**

#### **ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл «Основы философии»**

##### **1.Цель дисциплины:**

Формирование и систематизирование знаний по основам философии.

##### **2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина входит в ОГСЭ.01 общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

##### **3.Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

##### **4.Ощая трудоемкость дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часа; формы контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации- дифференцированный зачет

##### **5. Тематический план учебной дисциплины:**

Раздел 1. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени

Тема 1.1. Философия античного мира и Средних веков

Тема 1.2. Философия эпохи Возрождения, Нового и новейшего времени

Раздел 2. Человек- сознание – познание

Тема 2.1. Человек как главная философская проблема

Тема 2.2. Проблема сознания

Тема 2.3. Учение о познании

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

Тема 3.1. Философия и научная картина мира

Тема 3.2. Философия и религия



Тема 3.3. Философия и искусство

Раздел 4. Социальная жизнь

Тема 4.1. Философия и история

Тема 4.2. Философия и культура

Тема 4.3. Философия и глобальные проблемы современности

Составитель: Хохлова О.В.- преподаватель, общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

## «История»

### 1.Цели и задачи дисциплины:

Формирование и систематизирование знаний по Истории

**2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в ОГСЭ.02 общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

— называть даты и хронологические рамки значительных событий и процессов, их этапы;

— составлять хронологические и синхронистические таблицы;

знание фактов:

— называть место, обстоятельства, участников, результаты важнейших исторических событий;

описание (реконструкция):

— рассказывать (устно или письменно) об исторических событиях, их участниках;

— составлять биографическую справку, характеристику деятельности исторической личности;

анализ, объяснение:

— соотносить единичные исторические факты и общие явления;

— показывать последовательность возникновения и развития исторических явлений;

— классифицировать исторические события и явления:

а) по указанному признаку;

б) определяя основания самостоятельно;

— объяснять смысл, значение важнейших исторических понятий;

— излагать суждение о причинно-следственных связях исторических событий;

— объяснять, в чем состояли мотивы, цели и результаты деятельности отдельных людей в истории;

версии, оценки:

— излагать оценки событий и личностей, приводимые в учебной литературе;

— сравнивать излагаемые исторические версии и оценки, выявляя сходство и различия;

- высказывать суждение о подходах и критериях, лежащих в основе отдельных версий и оценок, представленных в учебной и популярной литературе;
- определять и объяснять (аргументировать) свое отношение к наиболее значительным событиям и личностям в истории, их оценке в литературе;
- работа с источниками:
  - читать историческую карту с опорой на легенду;
  - использовать данные исторической карты для характеристики России и регионов;
  - проводить поиск необходимой информации в одном или нескольких источниках;
  - высказывать суждение о назначении, ценности источника;
  - характеризовать позиции, взгляды автора источника;
  - сравнивать данные разных источников, выявлять сходство и различия;

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часа;

формы контроля – накопительная система оценок;  
форма аттестации - дифференцированный зачет.

#### **5. Тематический план учебной дисциплины:**

- Тема 1. Введение. Ускорение развития науки и революция в естествознании.
- Тема 2. Научно-технический прогресс и новый этап индустриального развития.
- Тема 3. Обострение противоречий мирового развития в начале XX в.
- Тема 4. Державное соперничество и Первая мировая война.
- Тема 5. Эволюция либеральной демократии
- Тема 6. Фашизм в Италии и Германии. Тоталитаризм как феномен XX в.
- Тема 7. Проблемы войны и мира в 1920-е гг. Militarизм и пацифизм
- Тема 8. На путях ко Второй мировой войне.
- Тема 9. Духовная жизнь в первой половине XX в.
- Тема 10. Изобразительное искусство и архитектура. Художественная литература, музыкальная жизнь, театр, кино.
- Обобщающее повторение по пройденным темам. Контрольная работа.
- Тема 12. Технологии новой эпохи. Основные черты информационного общества.
- Тема 13. Глобализация мировой экономики и ее последствия
- Тема 14. Социальные перемены в развитых странах.
- Тема 15. Миграция населения и межэтнические отношения во второй половине XX — начале XXI в.
- Тема 16. Начало «холодной войны» и становление двухполюсного мир.
- Тема 17. Международные конфликты конца 1940—1970-х гг.
- Тема 18. Страны Западной Европы и США в первые послевоенные десятилетия.
- Тема 19. Страны Запада на рубеже XX—XXI вв
- Обобщающее повторение по пройденным темам. Контрольная работа.
- Тема 21. Восточная Европа во второй половине XX в.

Тема 22. Государства СНГ в мировом сообществе.

Тема 23. Общественные науки, идеология и массовая культура.

Тема 24. Глобальные угрозы человечеству и поиски путей их преодоления.

Составитель: Хохлова О.В., преподаватель общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

### **«Иностранный язык»**

**1. Цель дисциплины:** развитие сформированной в основной школе иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности таких ее составляющих как: речевая, языковая, социокультурная и учебно-познавательная.

#### **2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина «Иностранный язык» (ОГСЭ. 03) относится к обязательной части и входит в состав общей гуманитарного и социально-экономического цикла.

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен:

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

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

#### **4.Общая трудоемкость дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка 230 часов в том числе:  
обязательной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 68 часов.  
форма контроля - накопительная система оценок;  
форма аттестации - экзамен.

#### **5.Тематический план учебной дисциплины по иностранному языку**

##### **Раздел 1. Иностранный язык – язык профессионального общения.**

Тема 1.1. Иностранный язык в нашей жизни

Тема 1. 2. Англоговорящие страны

Тема 1.3. Особенности английского языка

Тема 1.4. Времена английского языка

##### **Раздел 2. Социально-бытовая тематика**

Тема 2.1 Биография. Семья

Тема 2.2. Квартира. Друзья

Тема 2.3. Хобби

Тема 2.4. Здоровье

Тема 2.5. Контроль лексических умений

### **Раздел 3. Вводно-коррективный фонетический курс**

Тема 3.1. Английский алфавит. Особенности английской артикуляции

Тема 3.2. Звуки. Интонация вопросов

Тема 3.3. Гласные переднего ряда. Согласные (шумные смычные и щелевые)

Тема 3.4. Сонанты. Гласные заднего ряда

Тема 3.5. Сочетания звуков. Семья

Тема 3.6. Гласные в ударном слоге. Составление Identitycard

Тема 3.7. Сочетание гласных с согласными. Гласные в неударных слогах.

Сочетание гласных букв под ударением. Правила этикета

### **Раздел 4. Основы практической грамматики**

Тема 4.1. Артикль

Тема 4.2. Глагол. Система времен

Тема 4.3. Имя прилагательное

Тема 4.4. Наречие

Тема 4.5.оборот there is и его формы

Тема 4.6. Повелительное наклонение

Тема 4.7. Вопросительные предложения

Тема 4.8. Отрицательные предложения

Тема 4.9. Причастие

Тема 4.10. Герундий

Тема 4.11. Неопределенно-личные предложения

Тема 4.12. Безличные предложения

Тема 4.13. Местоимение

Тема 4.14. Имя числительное

Тема 4.15. Предлог

Тема 4.16. Согласование времен

Тема 4.17. Косвенная речь

Тема 4.18. Страдательный залог

Тема 4.19. Сложное дополнение

Тема 4.20. Конструкции с причастием

Тема 4.21. Независимый причастный оборот

Тема 4.22. Путешествие

Тема 4.23. Условные предложения

Тема 4.24. Спорт

Тема 4.25. Сложное предложение

Сослагательное наклонение

Модальные глагол

### **Раздел 5. Основы перевода технической документации**

Тема 5.1. Особенности перевода технических текстов

Тема 5.2. Перевод технических руководств, инструкций, техпаспортов

Тема 5.3. Составление техпаспорта трактора

### **Раздел 6. Профессиональная деятельность специалиста**

Тема 6.1. Специальность техник-механик

- Тема 6.2.Метрическая система
- Тема 6.3.Компьютер
- Тема 6.4.Промышленность и сельское хозяйство
- Тема 6.5.Лесная промышленность
- Тема 6.6. Научно-технический прогресс

### **Раздел 7 Деловой английский**

Тема 5.1. Проблемы трудоустройства в современном мире

Тема 5.2. Поиск работы за рубежом

Тема 5.3. Деловая поездка за границу

Составитель: Белова Е.Н., преподаватель общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

## **«Физическая культура»**

### **1.Цель учебной дисциплины:**

Формирование здорового образа жизни и спортивного стиля жизни, воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в физическом саморазвитии и самосовершенствовании.

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП:** дисциплина входит в (ОГСЭ.04) общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

### **3.Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

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

### **4.Общая трудоемкость учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов; самостоятельной работы обучающегося 162 часов; форма контроля - накопительная система оценок; формы аттестации – зачет, дифференцированный зачет.

### **5. Тематический план учебной дисциплины:**

Раздел 1. Легкая атлетика

Тема 1.1. Бег на короткие дистанции.

Тема 1.2. Бег на длинные дистанции.

Тема 1.3. Прыжок в длину

РАЗДЕЛ 2. Профессионально-прикладная физическая подготовка

Тема 2.1 Атлетическая гимнастика.

Тема 2.2.Гиревое двоеборье (юноши). Гимнастической лестнице (девушки).

Тема 2.3.Круговая тренировка.

Раздел 3. Гимнастика с основами акробатики

Тема 3.1.(Юноши) Перекладина высокая. Брусья. Опорный прыжок.(Девушки)  
)Акробатика.

Тема 3.2. Кувырки  
Раздел 4. Лыжные гонки  
Тема 4.1. Лыжный спорт.  
Тема 4.2. Бег на лыжах в длинные дистанции  
Раздел 5. Спортивные игры  
Тема 5.1. Баскетбол.  
Тема 5.2. Волейбол.  
Тема 5.3. Футбол.  
Раздел 6. Атлетическая гимнастика  
Тема 6.1. Атлетическая гимнастика  
Тема 6.2. Умения и навыки.  
Раздел 7. Единоборства

Составитель: Кузнецов И.И., преподаватель общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

### **«Русский язык и литература»**

#### **1. Цель учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- пользоваться орфоэпическими словарями, словарями русского языка;
- определять лексическое значение слова;
- использовать словообразовательные средства в изобразительных целях;
- пользоваться багажом синтаксических средств при создании собственных текстов официально-делового, учебно-научного стилей; редактировать собственные тексты и тексты других авторов;
- пользоваться знаками препинания, вариативными и факультативными знаками препинания;
- различать тексты по их принадлежности к стилям, анализировать речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- фонемы; особенности русского ударения, основные тенденции в развитии русского ударения, логическое ударение, орфографические нормы;
  - лексические и фразеологические единицы русского языка; изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии; употребление профессиональной лексики и научных терминов;
  - способы словообразования;
- самостоятельные и служебные части речи;
- синтаксический строй предложений;
  - правила правописания;
  - функциональные стили литературного языка

**2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:** программа входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

**4.Общая трудоемкость учебной дисциплины:**

форма максимальной учебной нагрузки обучающегося 285 часов , в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 195 часов,  
самостоятельной работы обучающегося 90 часов

**5.Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Наука о русском языке

Тема 1.1 Русский язык в современном мире. Язык и культура.

Тема 1.2 Языковая норма: виды и типы норм

Раздел 2. Язык и речь

Тема 2.1 Текст: структурно-смысловые признаки

Тема 2.2. Функционально-смысловые типы речи

Тема 2.3.Стилистика. Функциональные стили речи и жанры каждого стиля.

Раздел 3.Лексика и фразеология.

Тема 3.1. Лексика и лексические нормы.

Тема3.2. Слово в лексической системе языка. Синонимы, антонимы, паронимы...

Тема 3.3. Изобразительно-выразительные средства: тропы и фигуры.

Тема 3.4. Фразеология и фразеологизмы

Тема 3.5. Словари русского языка

Раздел 4. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.

Тема 4.1. Фонетические единицы.

Тема 4.2 Фонема и орфограмма.

Тема 4.3. . Принципы русской орфографии

Тема 4.4 Фонетические принципы средства выразительности

Тема 4.3. Орфоэпические нормы: нормы произношения и ударения

Раздел 5. Морфемика, словообразование. Словообразовательные нормы русского языка

Тема5.1. Понятие морфемы как значимой части слова.

Тема5.2 Словообразовательный анализ слова. Способы словообразования.

Тема5.3.Понятие об этимологии. Этимологический анализ слова.

Тема5.4 Нормы, регулирующие написания слов.

Раздел 6. Морфология и законы правописания.

Тема 6. 1. Самостоятельные части речи

Тема 6.2.Имя существительное.

Тема 6.3. Употребление имен прилагательных в речи: полные и краткие формы; формы сравнения прилагательных.

Тема 6.4. Категория числительных: проблема употребления вариантов собирательных и количественных числительных

Тема 6.5.Особенности употребления местоимений.

Тема 6.6.Трудности употребления некоторых форм глагола.

Тема 6.7.Глагольные формы: причастие и деепричастие. Наречие

Тема 6.8 Служебные части речи. Проблема синонимии предлогов

Тема 6.9.Союзы. Частицы. Междометия.

Тема 6.10. Морфологические нормы русского языка

Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.

Тема 7.1. Основные единицы синтаксиса.

Тема 7.2. Словосочетание. Виды связи слов в словосочетаний

Тема 7.3. Простое предложение.

Тема 7.4. Понятие о простом осложненном предложении.

Тема 7.5. Сложное предложение. Сложносочинённое предложение

Тема 7.6 Сложноподчиненное предложение.

Тема 7.7 Бессоюзное сложное предложение. Сложное синтаксическое целое.

Составитель: Релина И.В., преподаватель общеобразовательного цикла

## **ЕН. 00 Математический и общий естественнонаучный цикл**

### **«Математика»**

#### **1. Цели и задачи дисциплины:**

Формирование и систематизирование знаний по Математике.

**2.Место дисциплины в структуре ОПОП:** дисциплина входит в (ЕН.01) общий естественнонаучный цикл.

#### **3.Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

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

-значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;

-основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

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

-основы интегрального и дифференциального исчисления.

#### **4.Общая трудоемкость учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 142 часа, в том числе

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 94 часа;

самостоятельной работы обучающегося 48 часов;

форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации – экзамен.

#### **5. Тематический план учебной дисциплины:**

Раздел 1. Теория пределов функции.

Тема 1.1. Теория пределов функции.

Раздел 2. Дифференциальное исчисление

Тема 3.1. Интеграл .

Раздел 3. Интегральное исчисление



Тема 3.1. Интеграл .

Раздел 4. Теория вероятности и математической статистики

Тема 4.1. Основные понятия комбинаторики

Тема 4.2. Основные понятия теории вероятности

Составитель: Степанова Т.В., преподаватель математического и общего естественнонаучного цикла.

### **«Экологические основы природопользования»**

**1. Цель дисциплины:** систематизация экологических знаний и изучение основ природопользования с экологической точки зрения, экологическое воспитание

#### **2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина Экологические основы природопользования дисциплина входит в (ЕН.02) общий естественнонаучный цикл.

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате изучения дисциплины студент должен:**

**уметь:**

анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

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

-соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

**знать:**

-принципы взаимодействия живых организмов и принципы среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

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

-принципы и методы рационального природопользования;

-методы экологического регулирования;

-принципы размещения производств различного типа;

-основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

-понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

-принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

-природоресурсный потенциал Российской Федерации;

-охраняемые природные территории;

#### **4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка 54 часа в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

форма контроля - накопительная система оценок;

форма аттестации – дифференцированный зачет.

### **5. Тематический план учебной дисциплины:**

Тема 1. Предмет и задачи учебной дисциплины «Экологические основы природопользования».

Тема 2. Взаимодействие общества и природной среды в процессе жизнедеятельности человека.

Тема 3. Полезные ископаемые РФ.

Тема 4. Водные ресурсы.

Тема 5. Биологические ресурсы.

Тема 6. Земельные и почвенные ресурсы.

Тема 7. Атмосфера и её охрана.

Тема 8. Правовые основы природоохранной политики.

Тема 9. Международное сотрудничество и экологическое образование.

Составитель: Вишеникина В.М., преподаватель дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла.

### **«Химия»**

#### **1. Цель дисциплины:**

- формирование общекультурных компетенций, теоретических знаний, практических умений и навыков, в области экологически грамотного использования химических веществ, как в профессиональной, так и бытовой деятельности;
- формирование основ понимания естественнонаучной картины мира; ознакомление с наиболее важными идеями и достижениями химии и на этой основе создание фундамента для формирования личностного мировоззрения и профессиональных компетенций.

#### **2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина Химия входит в (ЕН.03) общий естественнонаучный цикл.

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- **называть:** изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
- **определять:** валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
- **характеризовать:** элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;

- **объяснять:** зависимость свойств веществ от их состава и строения, природе химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;
- **выполнять химический эксперимент:** по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
- **проводить:** самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;
- **связывать:** изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- **решать:** расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;
- **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
  - для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
  - определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
  - экологически грамотного поведения в окружающей среде;
  - оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
  - безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;
  - приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
  - критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- **важнейшие химические понятия:** вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- **основные законы химии:** сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- **основные теории химии;** химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;

- **важнейшие вещества и материалы:** важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка 118 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов;

форма аттестации – дифференцированный зачет.

#### **5. Тематический план учебной дисциплины:**

Введение. Инструктаж по ТБ.

Раздел 1. Органическая химия .

- 1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений.
- 1.2. Предельные углеводороды .
- 1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды .
- 1.4. Ацетиленовые углеводороды .
- 1.5. Ароматические углеводороды .
- 1.6. Природные источники углеводородов .
- 1.7. Гидроксильные соединения .
- 1.8. Альдегиды и кетоны .
- 1.9. Карбоновые кислоты и их производные .
- 1.10. Углеводы.
- 1.11. Амины, аминокислоты, белки.
- 1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты.
- 1.13. Биологически активные соединения.

Раздел 2. Общая и неорганическая химия.

- 2.1. Химия – наука о веществах.
- 2.2. Строение атома.
- 2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева.
- 2.4. Строение вещества.
- 2.5. Полимеры.
- 2.6. Дисперсные системы.
- 2.7. Химические реакции.
- 2.8. Растворы.
- 2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы.
- 2.10. Классификация веществ. Простые вещества.
- 2.11. Основные классы неорганических и органических соединений.
- 2.12. Химия элементов.
- 2.13. Химия в жизни общества.

**П.00 Профессиональный цикл**  
**ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

**ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.**

**1. Цели и задачи дисциплины:**

Формирование и систематизирование знаний по Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина (ОП.01) входит в общепрофессиональный цикл

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

**5. Тематический план.**

Раздел 1. Микробиология

Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов

Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Тема 1.3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве

Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания

Тема 2.1. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде

Тема 2.2. Правила личной гигиены работников пищевых производств

Тема 2.3. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения

Тема 2.4. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Составитель: Вишникина В.М., преподаватель профессионального цикла

## **ОП.02 Физиология питания**

### **1. Цели и задачи дисциплины:**

Формирование и систематизирование знаний по Физиологии питания

### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина (ОП.02) входит в общепрофессиональный цикл

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- Составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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;

### **4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

### **5. Тематический план**

Раздел 1. Пищеварение.

Тема 1.1. Роль пищи для организма человека.

Тема 1.2. Пищеварение.  
Тема 1.3. Усвояемость пищи  
Раздел 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма  
Тема 2.1. Пищевые вещества.  
Тема 2.2. Обмен веществ и энергии.  
Раздел 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации  
Тема 3.1. Понятие рациона питания.  
Тема 3.2. Нормы и принципы рационального питания.  
Раздел 4. Лечебное и лечебно – профилактическое питание.  
Тема 4.1. Лечебное и лечебно – профилактическое питание.  
Раздел 5. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.  
Тема 5.1. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.

Составитель: \_\_\_\_\_ преподаватель профессионального цикла

### **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

#### **1. Цели и задачи дисциплины:**

Формирование и систематизирование знаний по Организации хранения и контроль запасов и сырья

#### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина (ОП.03) входит в общепрофессиональный цикл

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен

##### **знать:**

- задачи и современные требования к организации снабжения;
- источники поставщики продуктов;
- организацию договорных отношений с поставщиками;
- формы поставок и маршруты поставок продуктов;
- порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания;
- характеристику действующих норм оснащения п.о.п.;
- договорные отношения с органами материально-технического снабжения.
- порядок приемки, хранения и отпуска продуктов;
- путь товародвижения и операции складского цикла
- классификацию товаров, организацию товарооборота

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен

##### **уметь:**

- решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров;
- составлять договор на поставку сырья и продуктов;
- составлять заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование в соответствии с потребностью предприятия;
- документально оформить приемку и отпуск товаров;
- решать ситуационные задачи, связанные с приемкой, хранением и порядком возврата (сдачи) тары
- работать с нормативно-технологической документацией;

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 174 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 116 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 58 часов.

#### **5. Тематический план**

Тема 1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Тема 2. Организация материально-технического обеспечения

Тема 3. Организация складского хозяйства

Тема 4. Организация тарного хозяйства

Тема 5. Весоизмерительное оборудование

Составитель : \_\_\_\_\_ преподаватель профессионального цикла

#### **ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

**1. Цель дисциплины:** формирование систематизированных знаний о новых информационных, компьютерных и коммуникационных технологиях

##### **2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к общеобразовательным дисциплинам профессионального цикла основной профессиональной программы (ОП.04).

Программа обучения рассчитана на определенный уровень подготовки студентов:

- базовые знания по информатике;
- владение основными приемами работы с объектами в операционной среде;
- владение офисным пакетом программ.

Освоение дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является необходимой основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

##### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:



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

- применять информационные технологии в технологических процессах производства

Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т. ч. специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

- В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значение информационных технологий в организационной работе;

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

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

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

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

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 183 часа в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 122 часа;

самостоятельной работы обучающегося 61 час.

Форма контроля – накопительная система оценок.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

#### **5. Тематический план учебной дисциплины:**

Раздел 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности.

Тема 1.1. Классификация информационных систем

Тема 1.2. Классификация персональных компьютеров.

Раздел 2. Технические средства информационных технологий

Тема 2.1. Мониторы.

Тема 2.2. Печатающие устройства

Тема 2.3. Сканеры и другие периферийные устройства

Раздел 3. Программное обеспечение информационных технологий

Тема 3.1. Базовое программное обеспечение

Тема 3.2. Прикладное программное обеспечение

Тема 3.3. Операционные системы семейства Windows

Раздел 4. Обработка текстовой информации

Тема 4.1. Обработка текстовой информации

Раздел 5. Процессоры электронных таблиц

Тема 5.1. Возможности электронных таблиц

Раздел 6. Технологии использования систем управления базами данных

Тема 6.1. Организация системы управления БД  
Тема 6.2. Обобщенная технология работы с БД  
Тема 6.3. Выбор СУБД для создания системы автоматизации  
Тема 6.4. Основы работы СУБД  
Раздел 7. Электронные презентации  
Тема 7.1. Современные способы организации презентаций  
Тема 7.2. Оформление презентации  
Тема 7.3. Показ презентации  
Раздел 8. Редакторы обработки графической информации  
Тема 8.1. Растровая графика. Программный пакет Adobe Photoshop  
Тема 8.2. Программы векторной графики  
Раздел 9. Системы оптического распознавания информации  
Тема 9.1. Возможности программ для сканирования  
Раздел 10. Системы машинного перевода  
Тема 10.1. Средства автоматизации переводов  
Раздел 11. Бухгалтерские системы учета  
Тема 11.1. Бухгалтерские системы учета  
Раздел 12. Компьютерные справочные правовые системы  
Тема 12.1. Компьютерные СПС  
Раздел 13. Компьютерные сети  
Тема 13.1. Компоненты вычислительной сети и классификация сетей  
Раздел 14. Глобальная сеть Интернет  
Тема 14.1. Интернет как единая система ресурсов  
Тема 14.2. Основы проектирования Web-страниц  
Раздел 15. Основы информационной и компьютерной безопасности  
Тема 15.1. Информационная безопасность

Составитель: Еремеева Ю.А. , преподаватель информатики и ИКТ

## **ОП.05 «Метрология и стандартизация»**

### **1. Цели и задачи дисциплины:**

Формирование и систематизирование знаний по Метрологии, стандартизации.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в (ОП.05) общепрофессиональный цикл.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения качества;
- основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

**4. Общая трудоемкость дисциплины составляет дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов; самостоятельной работы обучающегося 28 часов; форма контроля – накопительная система оценок. форма аттестации - дифференцированный зачет

**5. Тематический план учебной дисциплины:**

**Раздел 1. Метрология**

Тема 1.1 Основные положения в области метрологии

Тема 1.3 Универсальные и специальные средства измерения

**Раздел 2. Стандартизация**

Тема 2.1 Основные понятия в области стандартизации

Тема 2.2. Организация работ по стандартизации

Тема 2.3. Общие принципы взаимозаменяемости

Тема 2.4. Основные понятия и определения по допускам и посадкам

Тема 2.5. Точность формы деталей. Шероховатость поверхностей

Тема 2.6. Система допусков и посадок для гладких цилиндрических соединений.

Тема 2.7. Выбор посадок и назначение допусков гладких цилиндрических соединений

Тема 2.8. Система допусков и посадок подшипников качения.

Тема 2.9. Допуски и посадки угловых размеров

Тема 2.10. Допуски и посадки резьбовых, шпоночных и шлицевых соединений

Составитель: \_\_\_\_\_ преподаватель профессионального цикла.

**ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»**

**1. Цели и задачи дисциплины:**

Формирование и систематизирование знаний по Правовым основам профессиональной деятельности.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина (ОП.06) входит в профессиональный цикл.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:  
-использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность;

-защищать свои права в соответствии с действующим законодательством;

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

-основные положения Конституции Российской Федерации;

-права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

-понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

-законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

-права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

#### **4.Общая трудоемкость дисциплины составляет:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов;

форма контроля – накопительная система оценок.

форма аттестации – дифференцированный зачет.

### **5. Тематический план учебной дисциплины:**

Раздел 1. Право и закон.

Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений.

Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.

Тема 1.3.Экономические споры.

Тема 1.4.Понятие юридического лица.

Раздел 2. Качество продукции.

Тема 2.1. Особенность правового регулирования хозяйственных договоров.

Раздел 3. Труд и социальная защита.

Тема 3.1.Трудовое право как отрасль права.

Тема 3.2.Правовое регулирование занятости и трудоустройства.

Тема 3.3.Трудовой договор.

Тема 3.4.Рабочее время и время отдыха.

Тема 3.5.Заработная плата.

Тема 3.6. Трудовая дисциплина.

Тема 3.7. Материальная ответственность сторон трудового договора.

Тема 3.8. Трудовые споры.

Тема 3.9.Социальное обеспечение граждан.

Раздел 4. Особенности разрешения экономических споров в арбитражном суде.

Тема 4.1.Разрешение экономических споров в арбитражном суде.

Раздел 5. Административное право.

Тема 5.1.Административные правонарушения и административная ответственность.

Тема 5.2.Субъекты административных правонарушений.

Тема 5.3.Ответственность по административному праву.

Составитель: Ефимкина М.М., преподаватель профессионального цикла.

## ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

### 1. Цели и задачи дисциплины:

Формирование и систематизирование знаний по Основам экономики, менеджмента и маркетинга.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы (ОП.07).

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области механизации сельского хозяйства;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

### 4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов; самостоятельной работы обучающегося - 24 часов; форма контроля – накопительная система оценок.

### 5. Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Основы экономики

Тема 2. Основы менеджмента.

Тема 3. Маркетинг

Разработчик: Прилепская Н.А., преподаватель профессионального цикла.

## ОП.08 «Охрана труда»

### 1. Цели и задачи дисциплины:

Формирование и систематизирование знаний по Охране труда.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы (ОП.08) .

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;
- пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;
- применять безопасные приёмы труда на территории организации и в производственных помещениях;
- использовать экобиозащитную и противопожарную технику;
- определять и проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;
- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды и правила проведения инструктажей по охране труда;
- возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;
- действие токсичных веществ на организм человека;
- законодательство в области охраны труда;
- меры предупреждения пожаров и взрывов;
- нормативные документы по охране труда и здоровья;
- основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;
- общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;
- основные источники воздействия на окружающую среду;
- основные причины возникновения пожаров и взрывов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- правовые и организационные основы охраны труда на предприятии, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии;
- права и обязанности работников в области охраны труда;
- правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности личной и производственной санитарии и противопожарной защиты;
- предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;
- принципы прогнозирования развития событий и оценка последствий при технических чрезвычайных ситуациях, стихийных явлениях;

- средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов; лабораторно- практических занятий 12 часов.

Форма контроля – накопительная итоговая оценка.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

#### **5. Тематический план учебной дисциплины:**

Тема 1. Термины и определения основных понятий безопасности труда.

Тема 2. Общие вопросы трудового законодательства.

Тема 3. Организация охраны труда.

Тема 4. Производственный травматизм.

Тема 5. Производственная санитария.

Тема 6. Техника безопасности.

Тема 7. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

Тема 8. Электробезопасность.

Тема 9. Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования и сосудов, работающих под давлением.

Тема 10. Основы пожарной безопасности.

Тема 11. Первая помощь при несчастных случаях.

Составитель : Перепечина Л.В., преподаватель профессионального цикла.

### **ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»**

#### **1.Цели и задачи дисциплины:**

Формирование и систематизирование знаний по Безопасности жизнедеятельности.

**2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в (ОП.09) – профессиональный цикл.

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

-применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязательной военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:**

- Максимальной учебной нагрузки 102 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки 68 часов;
- самостоятельной работы 34 часа;
- форма контроля – накопительная система оценок.
- форма аттестации – дифференцированный зачет.

#### **5. Тематический план учебной дисциплины:**

##### **Раздел 1. . Обеспечение безопасности жизнедеятельности**

Тема 1.1. Введение.

##### **Раздел 2. БЖ в чрезвычайных ситуациях.**

Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени.

Тема 2.2. Чрезвычайные ситуации военного времени

Тема 2.3. Устойчивость производств в условиях ЧС

##### **Раздел 3. Значение медицинских знаний при ликвидации последствий ЧС и организации здорового образа жизни**

Тема 3.1. Первая медицинская помощь в ЧС

Тема 3.2. Обеспечение здорового образа жизни

Составитель: Комаристый Н.М., преподаватель профессионального цикла.



## **ПМ. 00 Профессиональный модуль**

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

#### **1. Область применения примерной программы**

Примерная программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.01** Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

#### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

##### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и 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;
- производить расчёты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приёмы 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 приёма 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 охлаждённом и мороженом виде;
- способы расчёта 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 охлаждённом и замороженном виде

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 524 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 244 часа; в т.ч. лаб. и практических занятий – 144 часа
- самостоятельной работы обучающегося – 100 часов;

- учебной и производственной практики – 180 часов.

#### **4. Примерный тематический план**

**Раздел 1.** Товароведная оценка сырья, его качества и безопасности.

**Раздел 2.** Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**Раздел 3.** Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

**Раздел 4.** Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Составитель: Дойникова И.Н. –преподаватель специальных дисциплин.

### **ПМ 02 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

#### **1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.01 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

#### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных закусок, 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 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 различных типов канапе, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температуру подачи канапе, легких и сложных 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 и различных продуктов;
- варианты правильного 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

### **3. Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 532 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 252 часа; в т.ч. лаб. и практ. занятий- 102
- самостоятельной работы обучающегося – 100 часов;
- учебной и производственной практики – 180 часов.

### **4. Примерный тематический план**

**Раздел 1.** Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции

**Раздел 2.** Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса

и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции

**Раздел 3.** Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции

Составитель: Миронова Л.И. –преподаватель специальных дисциплин.

## **ПМ 03 Организация процесса приготовления сложной горячей**

## кулинарной продукции

### **1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.01 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

#### **Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

- органолептически оценивать качество и соответствие продуктов и полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- организовывать производство соусов в ресторане (соусная станция);
- проводить расчеты по формулам;
- комбинировать сочетания продуктов, пряностей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд

- выбирать вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- составлять соусные композиции горячих соусов;
- соблюдать температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- 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 и комбинировать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- соблюдать технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- соблюдать технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- подбирать горячие соусы к различным группам блюд;
- соблюдать технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- порционировать птицу, приготовленную целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- сервировать, оформлять и подавать сложные супы, блюда из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- соблюдать правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- соблюдать требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- предотвращать риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- использовать методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
- соблюдать основные предпочтения и технологии приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- использовать актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

**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;
- 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 организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;



- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниров, заправок, соусов 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 оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;
- основные предпочтения и технологии приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

### **3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 638 часа, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 340 часов;  
 в т. ч. Лабораторно-практические занятия – 150 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 154 часа;  
 учебной и производственной практики – 144 часа.  
 Курсовая работа - 25 часов.

### **4. Примерный тематический план**

**Раздел 1.** Супы

**Раздел 2.** Соусы

**Раздел 3.** Овощные блюда и гарниры

**Раздел 4.** Блюда из рыбы

**Раздел 5.** Блюда из мяса и субпродуктов

**Раздел 6.** Блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

### **Курсовая работа**

Составитель: Дойникова И.Н. –преподаватель специальных дисциплин.

## **ПМ 04 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

### **1. Область применения примерной программы**

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.01 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания);

Уровень образования - среднее (полное) общее образования.

Опыт работы требуется по приготовлению простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

**уметь:**

- органолептически оценивать качество основных продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных 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 приёмы 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;
- характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления; хлебобулочных, мучных и 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 и кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

### **3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 309 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 793 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 406 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 207 часов;

учебной и производственной практики – 180 часов.

### **4. Примерный тематический план**

**Раздел 1.** Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Раздел 2.** Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

**Раздел 3.** Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

**Раздел 4.** Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

**Раздел 5.** Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

Составитель: Хуснидинова Е.В., –преподаватель специальных дисциплин.

## **ПМ 05 Организация процесса приготовления сложных горячих и холодных десертов**

## **1. Область применения примерной программы**

Примерная программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.01** Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

Опыт работы требуется по приготовлению основных горячих и холодных десертов.

## **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- расчёта 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 десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём 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;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, герьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных 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 холодных и горячих 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;

### **3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 690 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 510 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 358 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 152 часа;

учебной и производственной практики – 180 часов.

### **4. Примерный тематический план**

**Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов**

## Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов

Составитель: Максименко Ж.В. –преподаватель специальных дисциплин.

### ЦМ 06 Организация работы структурного подразделения

#### 1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.01 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства
2. Планировать выполнение работ исполнителями
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
5. Вести утверждённую учетно-отчетную документацию

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

Уровень образования - среднее (полное) общее образования.

Опыт работы не требуется.

#### 2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля 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;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригады;
- 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

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

**МДК 06.01** Управление структурным подразделением организации максимальной учебной нагрузки обучающегося 131 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе лабораторно-практические занятия 30 часов; самостоятельной работы обучающегося 57 часов.

**Тематический план**

**Раздел 1.** Планирование выполнения работ исполнителями

**Раздел 2.** Организация работы трудового коллектива

**Раздел 3.** Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

**Раздел 4.** Ведение учетно-расчетной документации

**Раздел 5.** Планирование основных показателей производства

Составитель: Хуснидинова Е.В. –преподаватель специальных дисциплин.

**Аннотация рабочей программы****ПМ 07: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате освоения профессионального модуля должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- органолептически оценивать качество блюд массового спроса;



- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса;
- выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении блюд массового спроса;

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

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса;
- виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления блюд; массового спроса;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса;
- технологию приготовления блюд массового спроса;
- способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса.

Общая трудоемкость дисциплины:

всего 354 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 246 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 166 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;  
 производственная практики - 108 часов.

#### **4.4 Программа производственной (преддипломной) практики**

**Аннотация к программе производственной (преддипломной) практике**

**1. Цель практики:** приобретение практического опыта работы специалиста «Техника».

**2. Место преддипломной практики в структуре ОПОП:** Преддипломная практика (ПДП.00) относится к базовой части основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания. Для успешного прохождения практики обучающиеся используют умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

**3. В результате освоения дисциплин и профессиональных модулей обучающийся должен обладать:**

### **3.1 Общими компетенциями, включающими в себя способности:**

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

ПК1.1. 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.**

**4. Общая трудоемкость преддипломной практики составляет: 144 часа.** Аттестация по итогам преддипломной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами с места прохождения практики, заверенных работодателем.

### **5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания**

## 5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы студентов.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы и книги: «Наша кухня», «Люблю готовить», «Сборник рецептов», «В помощь хозяйки», «Скатерть-самобранка», «Диетическая кухня», «Зарубежная кухня», «Татарская народная кухня».

## 5.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Учебный процесс специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице

### Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Название кабинетов и лабораторий	Перечень учебного оборудования	Дисциплины, МДК учебного плана
Кабинет экономики организации и менеджмента	Компьютер в комплекте с лицензионным программным обеспечением – 1 Интерактивная доска – 1 Презентации: 20 шт. DVD фильмы, методические указания, слайды, раздаточный материал, структурно-	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

	логические схемы, сборник практических ситуаций	
Кабинет языкознания	Компьютер в комплекте с лицензионным программным обеспечением – 1 Интерактивная доска – 1 Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, учебники, аудио-записи, стенды по грамматике, наглядные пособия, периодические издания на иностранных языках, словари	Иностранный язык, русский язык и культура речи, татарский язык и культура речи
Кабинет математики	Компьютер в комплекте с лицензионным программным обеспечением – 1 Интерактивная доска – 1 Таблицы, схемы. Практикумы, учебники, карточки с заданиями, калькуляторы, линейки, транспортиры, методические указания, модели	Математика
Кабинет информационных технологий	Компьютер в комплекте с лицензионным программным обеспечением – 1 Интерактивная доска – 1 Компьютер в комплекте с лицензионным программным обеспечением – 10 Таблицы, схемы, методические указания, раздаточный материал, компьютеры Pentium 4, программы Windows, MS Office 2003, Консультант +, NOD 32, Zip и др., сканер HP ScanJet 4070 VSB, принтер.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
Кабинет истории, обществознания и основ философии	Компьютер в комплекте с лицензионным программным обеспечением – 1 Интерактивная доска – 1 Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, настенные карты, схемы, фото на дисках	История, Основы философии, Правовые основы профессиональной деятельности

<p>Кабинет охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>	<p>Компьютер в комплекте с лицензионным программным обеспечением – 1          Интерактивная доска – 1          Таблицы, схемы, фонд дидактических материалов, методические пособия, муляжи, видеофильмы, слайды, средства индивидуальной и коллективной защиты, противогазы ГП-5, костюмы химической защиты, ВПХР, учебный набор ОБ, носилки санитарные, учебная мина, макет автомата АК, аптечки АИ</p>	<p>Безопасность жизнедеятельности,          Охрана труда</p>
<p>Кабинет Химии и микробиологии</p>	<p>Компьютер в комплекте с лицензионным программным обеспечением – 1          Интерактивная доска – 1          Реактивы ; набор химической посуды; приборы, наборы посуды и лабораторных принадлежностей для химического эксперимента.</p>	<p>Химия, микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p>
<p>Кабинет технологии продукции общественного питания (504)</p>	<p>наглядные пособия (планшеты, плакаты); компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник, электронные видеоматериалы); комплект учебно-методической документации; сборники рецептов;</p> <p>Технические средства обучения: компьютер, проектор, интерактивная доска, документ-сканер, принтер, рабочее место преподавателя</p>	<p>ПМ.01-05</p>
<p>Лаборатория технологии продукции общественного питания</p>	<p>Компьютер в комплекте с лицензионным программным обеспечением – 1          Интерактивная доска – 1</p>	<p>УП, ПМ.01-05</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочее место преподавателя;</li> <li>- рабочие столы, производственный инвентарь; оборудование электроплиты; жарочные шкафы: печи с СВЧ нагревом; пароконвекторы; пиццерийный комплекс; электромясорубки; блендер; слайсер; электронные весы; холодильник; морозильник, комплект учебно-методических материалов мастера производственного обучения;</li> </ul>	
Спортзал, тренажерный зал, открытый стадион.	Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки	Физическая культура
Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы	Место для стрельбы, пулеуловитель, пневматические винтовки, тренажер для обучения приемам стрельбы, стенд Техника безопасности, мишени	

## **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания и Типовым положением об образовательном учреждении СПО оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания осуществляется в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении СПО, Положением о промежуточной аттестации.

### **6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания со-

зданы следующие документы для разработки контрольно- оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Положение о фонде оценочных средств основной профессиональной образовательной программы профессии/специальности.

2. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

3. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.

4. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.

6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Созданные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей (раздел 4).

## **6.2 Государственная (итоговая) аттестация выпускников по специальности**

### **19.02.01 Технология продукции общественного питания**

Государственная (итоговая) аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная (итоговая) государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).

Государственная (итоговая) аттестация проводится Государственной аттестационной комиссией (ГАК) во главе с председателем, утверждаемым Министерством образования и науки РТ. В состав ГАК вводятся представители работодателей.

На основе требований ФГОС СПО и рекомендаций по реализации ОПОП СПО по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания Колледжем разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение ГИА.

### **6.2.1 Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре защиты выпускной квалификационной работы**

#### **Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы**

##### **Пояснительная записка**

Выпускная квалификационная работа - это выпускное исследование студента, призванное проявить его способность к самостоятельному использованию комплекса знаний и практических навыков, полученных в течение всего курса обучения в Колледже с целью получения квалификации техник-технолог. В силу этого к оформлению выпускной квалификационной работы предъявляются определенные требования.

При подготовке выпускной квалификационной работы у студентов, как правило, возникает много трудностей, связанных с методикой ее написания, оформления и процедурой защиты. Методические рекомендации разработаны на основе учета наиболее распространенных проблем, связанных с написанием,



оформлением и защитой выпускной квалификационной работы, и преследуют цели оказания помощи в этих направлениях.

Предлагаемые материалы состоят из введения, 3 разделов, списка литературы и приложений.

Основная часть раскрывает этапы выполнения квалификационной работы, требования к содержанию и оформлению, порядок защиты.

В приложениях приводятся образцы форм календарного плана работы над квалификационной работой, отзыва научного руководителя, рецензента, титульного листа, оглавления,

При составлении рекомендаций авторы руководствовались нормативными документами.

## **Раздел I. Общие положения**

Выпускная квалификационная работа (**ВКР**) - итоговая научно-исследовательская работа студента, где выпускник подтверждает свое умение самостоятельно осуществлять поиск, подбор и анализ необходимых источников, демонстрирует умение грамотно сформулировать и изложить свои мысли и выводы.

Студенты имеют право выбора темы ВКР. Темы работ утверждаются не позднее, чем за один месяц до начала выполнения. Изменение темы работы возможно с разрешения цикловой комиссии, но не позднее, чем по истечении 1/3 срока выполнения ВКР.

Выполнение работы начинается с получения студентом задания от руководителя. Руководитель осуществляет знакомство студента с основной литературой, дает характеристику источников по теме, оказывает помощь в разработке календарного графика на период выполнения работы, проводит систематические, предусмотренные расписанием консультации, проверяет выполнение работы по частям и в целом.

После получения задания руководителя для студента наступает этап непосредственной работы над темой ВКР. С учетом предварительного ознакомления с литературными источниками и анализа имеющихся сведений студент должен сформулировать цели и задачи проекта, составить календарный план работы.

В календарном плане устанавливается последовательность, очередность и сроки выполнения определенных этапов работы. Сроки, как правило, определяются самим студентом с учетом конкретных условий и согласовываются с руководителем. В план, составленный перед началом работы над проектом, могут вноситься изменения, которые, однако, не должны нарушать сроки окончания работы. Это требование календарного плана предусматривает резерв времени для корректировки определенных этапов работы.

Кроме календарного плана, составляется план работы, раскрывающий основную проблематику и последовательность ее изложения. План работы составляется после утверждения темы, одновременно идет подбор источников литературы, Интернет-ресурсов.

В этот период определяются общие положения плана, которые затем становятся более определенными и конкретными. Все варианты плана необходимо фиксировать на бумаге, при этом важно стремиться к возможно большей точности формулировок. Наличие подробного плана позволяет целенаправленно подбирать источники, оптимизирует работу с ними. Накапливая материал в выписках, необходимо заранее определить его место в ВКР. Это существенно расширяет круг поиска источников, необходимых при анализе и характеристике поставленных проблем. После изучения основных источников рекомендуется составить календарный план работы.

Наличие подробного плана позволяет целенаправленно подбирать литературу, оптимизирует работу с ними. После изучения основных источников составляется окончательный вариант плана. В нём целесообразно наметить примерный объем каждой главы и раздела. Это позволит выдержать соразмерность частей и не допустить увеличения объема работы.

Чем подробнее проработан план, тем легче будет написать ВКР.

После завершения работы она представляется руководителю, который составляет письменный отзыв о ней. Заместитель директора по учебной работе на основании этих материалов и после представления работы решает вопрос о допуске студента к защите.

Выпускная квалификационная работа, допущенная к защите, направляется заместителем директора по учебной работе на рецензию. Рецензент оценивает работу по форме и содержанию.

Выпускная квалификационная работа с рецензией, отзывом руководителя, заверенная подписями, обозначенными на титульном листе, представляется в ГАК для защиты.

#### **Календарный план подготовки дипломной работы**

№	Содержание работы	Срок исполнения	Отметка об исполнении
1.	Ознакомление с Положением о ВКР		
2.	Выбор темы ВКР		
3.	Утверждение темы		
4.	Определение содержания и структуры		
5.	Подбор литературы		
6.	Написание отдельных параграфов и глав		
7.	Сбор материала для ВКР		
8.	Предоставление чернового варианта		
9.	Анализ чернового варианта		
10.	Работа над окончательным вариантом		
11.	Предварительная защита		
12.	Допуск студента к защите		
13.	Предоставление окончательного варианта		
14.	Рецензирование ВКР		
15.	Подготовка доклада на защиту		
16.	Предоставление работы в ГАК		
17.	<b>ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ</b>		

## **Раздел II. Написание выпускной квалификационной работы**

### **1. Структура и объем выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа строится в указанной ниже последовательности:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список литературы;
- приложения

Объем ВКР работы в среднем 30 - 60 страниц машинописного текста.

### **2. Требования к содержанию выпускной квалификационной работы**

Титульный лист выполняется по образцу. На нём ставится подпись руководителя и председателя ПЦК, подтверждающей допуск к защите ГАК. Справа от каждой подписи проставляют инициалы и фамилию лица, подписавшего дипломную работу, ниже, под подписью - дату подписания. Дату подписания следует оформлять арабскими цифрами, по две для числа, месяца и года, например:

Правильно: 04.06.05

Неправильно: 4.06.05г.

Содержание включает наименование всех пронумерованных арабскими цифрами разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименование) с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала разделов (подразделов, пунктов). Содержание должно включать все заголовки, имеющиеся в ВКР, в том числе "Введение", название глав работы, "Заключение", "Список литературы", "Приложения".

В содержании все номера подразделов должны быть смещены вправо относительно номеров разделов.

Введение

Во введении должно быть отражено:

- обоснование выбора темы,
- определение её актуальности и значимости для науки и практики;
- предмет исследования,
- объект исследования,
- определение основной цели работы;
- выделение основных задач: обоснование теоретических основ работы и методов исследования.

Объем введения - до 5% текста работы.

Основная часть состоит из 2 и более глав, которые, в свою очередь, могут делиться на разделы. Глава должна отражать самостоятельный сюжет проблемы, а раздел - отдельную часть вопроса. Следует тщательно сохранять логику изложения между разделами и последовательность перехода от одной сюжетной линии к другой.

Главы и разделы работы завершаются краткими выводами. Желательно, чтобы выводы предыдущего раздела подводили читателя к главному содержанию последующего. Такой подход позволяет укрепить связь между частями выпускной квалификационной работы и обеспечивает целостность ее восприятия.

Заключение завершает работу, в нем отражаются итоги всей работы. Здесь не даются новые фактические данные, новые теоретические положения, о которых не шла речь в предыдущих главах работы. Заключение должно содержать только те выводы, которые согласуются с целью исследования и должны быть изложены таким образом, чтобы их содержание было понятно без чтения текста работы. Выводы целесообразно формулировать по пунктам так, как они должны быть оглашены в конце доклада на защите выпускной квалификационной работы.

### **Практические рекомендации**

В некоторых случаях после заключения (выводов) могут приводиться практические рекомендации, отражающие возможность использования результатов исследования в практической деятельности (в производстве, для разработки курсов и спецкурсов, уроков и др.).

### **Приложения**

Материалы вспомогательного характера представляются в виде приложения к основному тексту после списка использованной литературы. На отдельной странице, которая включается в общую нумерацию страниц, пишется прописными буквами слово «Приложения». За этой страницей размещаются приложения. Каждое приложение должно начинаться с нового листа, с напечатанного в правом верхнем углу страницы слова "Приложение". Если в работе одно приложение, оно обозначается так: «Приложение 1». Если приложений несколько, то они нумеруются арабскими цифрами без знака №, например: «**Приложение 2**». В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа, например: «Согласно приложению 3 ...».

Каждое приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста, с прописной буквы, отдельной строкой.

Текст каждого приложения при необходимости может быть разбит на разделы, подразделы пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения.

## **Раздел III. Порядок защиты выпускной квалификационной работы**

При защите выпускной квалификационной работы проверяется готовность выпускника к выполнению профессиональных функций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом специальности, оценивается приобретенный выпускником в процессе обучения практический опыт, способность аргументировано обосновывать и защищать в процессе дискуссии выполненные исследования.

### **1. Допуск к защите**

Процедура защиты выпускных квалификационных работ определяется Положением о государственной итоговой аттестации выпускников высших

учебных заведений (приказ министерства образования Российской Федерации № 1155 от 25.03.2003). В соответствии с этим Положением к защите допускаются лица, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы по специальности в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и успешно прошедшие все виды итоговых аттестационных испытаний.

Для допуска к защите студенту необходимо иметь следующие материалы и документы:

- законченную дипломную работу, заверенную подписями, обозначенными на титульном листе;
- письменный отзыв руководителя; письменный отзыв рецензента;
- зачетную книжку, заполненную в точном соответствии с учебным планом.

Подпись рецензента должна быть заверена печатью. Тематика ВКР должна соответствовать направлению выбранной специальности.

## **2. Процедура защиты**

Защита выпускной квалификационной работы осуществляется на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии (ГАК), состав которой формируется в соответствии с положением о промежуточной и итоговой аттестации выпускников ГБПОУ НСО «БПК» из преподавателей ОУ, имеющих высшую или первую квалификационную категорию. Состав утверждается приказом директора ГБПОУ НСО «БПК», а подбор кандидатуры председателя комиссии и утверждение ее с Министерством труда и занятости НСО проводится не позднее 20 декабря текущего года (на следующий календарный год с 1 января по 31 декабря).

Председатель ГАК называет фамилию, имя, отчество студента, тему выпускной квалификационной работы.

Студенту предоставляется слово для доклада (время доклада не более 10-15 мин).

После доклада студенту - автору работы задаются вопросы членами ГАК и присутствующими. Докладчику может быть задан любой вопрос по содержанию работы, а также вопросы общего характера с целью выяснения степени его самостоятельности и умения ориентироваться в вопросах специальности.

После ответов на вопросы зачитываются отзыв рецензента (предоставляется слово рецензенту), отзыв руководителя и предоставляется слово автору работы для ответа на замечания рецензента, если таковые имеются.

С разрешения председателя ГАК выступают члены ГАК и желающие из числа присутствующих на защите.

Затем для ответа предоставляется заключительное слово студенту. После этого председатель ГАК выясняет, есть ли замечания по процедуре защиты (их вносят в протокол) и объявляет окончание защиты выпускной квалификационной работы.

Общая длительность защиты одной работы до 45 минут.

## **3. Содержание доклада**

В докладе должны быть отражены следующие основные моменты:

- цель работы: теоретические предпосылки исследования;
- обоснование метода выбора исследования;
- изложение основных результатов работы;
- перспективы дальнейшего развития темы;
- краткие выводы по тем результатам работы, которые, определяют практическую значимость, степень и характер новизны.

При защите дипломной работы рекомендуется пользоваться кратким планом доклада или тезисами к нему.

#### **4. Требования к иллюстрациям**

Основные результаты представляются на защиту в виде таблиц, графиков, диаграмм, схем,

Таблицы и рисунки должны быть пронумерованы и оформлены в соответствии с требованиями ГОСТа.

#### **5. Результаты защиты**

На открытом заседании члены ГАК обсуждают результаты защиты и выносят решение ГАК об оценке работы, о присвоении соответствующей квалификации и выдаче диплома.

В случае разделения мнения между членами комиссии о вынесении той или иной оценки и о присвоении квалификации поровну выносятся та оценка и принимается то решение, которое поддержал председатель комиссии.

Председатель комиссии подготавливает отчет о проведенной защите выпускных квалификационных работ.

Студенты, получившие при защите неудовлетворительную оценку, отчисляются из учебного заведения.

Повторная защита допускается в течение пяти лет после окончания колледжа.

Выпускная квалификационная работа после защиты хранится в колледже -5 лет.

### **Раздел IV Критерии оценки выпускной квалификационной работы**

1. Оценки «отлично» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных оценок, при отсутствии удовлетворительных и неудовлетворительных оценок.

2. Оценки «хорошо» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных и хороших оценок, при отсутствии неудовлетворительных оценок.

3. Оценки «удовлетворительно» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР более 50% положительных оценок.

4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется выпускнику, получившему в ходе защиты ВКР менее 50 % положительных оценок.

В таблице 4 приведена форма оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) членами ГАК.

На закрытом заседании ГАК обсуждаются результаты защиты и открытым голосованием простым большинством (при равенстве голосов мнение

председателя ГАК – решающее) дается оценка каждой защите, принимается решение о присвоении квалификации и выдачи дипломов об окончании техникума.

Решение ГАК оформляется соответствующим протоколом и в день защиты доводится председателем до сведения студентов.

Полученная на защите ВКР оценка записывается в зачетную книжку и переносится в приложение к диплому с указанием темы выпускной квалификационной работы.

### Форма оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) членами ГАК

N п/п	Критерии оценки	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
1	Актуальность и обоснование выбора темы				
2	Степень завершенности работы				
3	Объем и глубина знаний по теме				
4	Достоверность и обоснованность полученных результатов и выводов				
5	Наличие материала, подготовленного к практическому использованию				
6	Применение новых технологий				
7	Качество доклада (композиция, полнота представления работы, убежденность автора)				
8	Качество оформления дипломной работы и демонстрационных материалов				
9	Культура речи, манера общения, умение использовать наглядные пособия, способность заинтересовать аудиторию				
10	Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, умение использовать ответы на вопросы для более полного раскрытия содержания проведенной работы				
	<b>Общая оценка работы</b>				

### Раздел V Тематика выпускных квалификационных работ

1. Организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в условиях кафе \_\_\_\_\_

2. Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции на примере кафе \_\_\_\_\_.
3. Организация работы по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции в условиях кафе \_\_\_\_\_.
4. Анализ меню и способы его оптимизации на примере \_\_\_\_\_.
5. Организации технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции из мяса в условиях кафе \_\_\_\_\_.
6. Способы оптимизации организации обслуживания потребителей в \_\_\_\_\_.
7. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в условиях кафе \_\_\_\_\_.
8. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста на примере кафе \_\_\_\_\_.
9. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных сладких блюд на примере кафе \_\_\_\_\_.
10. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей на примере кафе \_\_\_\_\_.
11. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из блюд из жареного мяса в условиях кафе \_\_\_\_\_.
12. Организация технологического процесса приготовления новых соусов для рыбных блюд в условиях кафе \_\_\_\_\_.
13. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих супов в условиях кафе \_\_\_\_\_.
14. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из натуральной рубленой массы.
15. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из блюд из птицы.