**Аннотация**

**основной профессиональной образовательной программы по специальности**

 **19.02.10 Технология продукции общественного питания (программа подготовки специалистов среднего звена)**

**Квалификация выпускника – техник-технолог**

**Нормативный срок освоения программы на базе основного общего образования –**

**3 года 10 месяцев**

**Нормативный срок освоения программы на базе среднего (полного) общего образования –**

**2 года 10 месяцев**

 Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования (далее – ППССЗ), реализуемая в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса» (далее – Учреждение) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Учреждением с учетом требований регионального 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 включает в себя: рабочие учебные планы, календарные учебные графики, рабочие программы учебных дисциплин (профессиональных модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативные правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО)

ООП СПО определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 .04. 2014 г. N 384, зарегистрированного в Минюсте РФ 23.07.2014г. № 33234, укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»*;*

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказ Минобрнауки РФ от29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в приказ Минобрнауки РФ от17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

-Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 23.01.2014 № 36);

-Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);

-Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291);

-Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968;

-Устав ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса»;

- Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК АТТС, принято решением Совета техникума 10.01.2014 протокол № 2;

- Положение о порядке разработки и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, профессионального модуля, программы учебной и производственной практики, принято решением Совета техникума 10.01.2014 протокол № 2;

- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, принято решением Совета техникума 10.01.2014 протокол № 2;

- Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, принято решением Совета техникума 10.01.2014 протокол № 2;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих ОПОП среднего профессионального образования, принято решением Совета техникума 10.01.2014 протокол № 2;

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК АТТС, принято решением Совета техникума 10.01.2014 протокол № 2.

ООП СПО разработана с учетом профессиональных стандартов

- «Повар», утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н,

- «Кондитер» утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н,

- требований компетенции WorldSkills.

1.2. Требования к абитуриенту

Наличие основного общего образования.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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.

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.

Трудовые функции, к выполнению которых готовится выпускник:

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;

- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом;

- Организация работы бригады поваров;

- Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров.

Уровень квалификации четвертый, пятый.

2.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Общие компетенции

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

Виды деятельности и профессиональные компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций** |
| **ВПД 1** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| *ПК 1.4*  | *Приготавливать региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам.* |
| *ПК 1.5*  | *Оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.* |
| **ВПД 2** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.** |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| *ПК 2.4*  | *Планировать и организовывать простые фуршеты.*  |
| *ПК 2.5* | *Приготавливать региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам.* |
| *ПК 2.6* | *Презентовать готовые блюда потребителям.* |
| **ВПД 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. |
| ПК3. 3. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК3. 4. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| *ПК 3.5* | *Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы.* |
| *ПК 3.6* | *Приготовление и оформление блюд из моллюсков и ракообразных.* |
| *ПК 3.7* | *Презентовать готовые блюда потребителям.* |
| **ВПД 4** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| *ПК 4.5*  | *Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья* |
| *ПК 4.6* | *Презентовать готовые блюда потребителям.* |
| **ВПД 5** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.** |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| *ПК 5.3* | *Организовывать и приготавливать сложные замороженные десерты.* |
| **ВПД 6** | **Организация работы структурного подразделения.** |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| *ПК 6.6* | *Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд.* |
| **ВПД 7** | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |
| ПК 7.1 | Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога. |
| ПК 7.2 | Готовить супы и соусы. |
| ПК 7.3 | Готовить блюда из рыбы, мяса и домашней птицы. |

 В соответствии с ФГОС СПО среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется: учебным планом специальности, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

 В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовый уровень образования предусматривает освоение следующих дисциплин и профессиональных модулей:

иных компонентов программы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики**  | **Наименование циклов и программ** | **Номер приложения, содержащего программу ОПОП** |
| **1** | **2** | **4** |
|  | **0.00 Общеобразовательный цикл** | 1 |
| **ОУДб.00** | **Базовые дисциплины** |  |
| ОУДб.01 | Русский язык.  | 1.1 |
| ОУДб.02 | Литература | 1.2 |
| ОУДб.03 | Иностранный язык | 1.3 |
| ОУДб.04 | Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. | 1.4 |
| ОУДб.05 | История | 1.5 |
| ОУДб.06 | Физическая культура | 1.6 |
| ОУДб.07 | ОБЖ | 1.7 |
| ОУДб.08 | Физика | 1.8 |
| ОУДб.09 | Обществознание (вкл.экономику и право) | 1.9 |
| ОУДб.10 | География | 1.10 |
| ОУДб.11 | Экология | 1.11 |
| **ОУДп.00** | **Профильные дисциплины** |  |
| ОУДп.12  | Информатика | 1.12 |
| ОУДп.13 | Химия | 1.13 |
| ОУДп.14 | Биология | 1.14 |
| УД.15 | Кубановедение | 1.15 |
| **ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |
| ОГСЭ.01. | Основы философии | 2.1 |
| ОГСЭ.02 | История | 2.2 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | 2.3 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 2.4 |
| ОГСЭ.05 | Основы бюджетной грамотности | 2.5 |
| **ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл** |
| ЕН.01 | Математика | 2.1 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 2.2 |
| ЕН.03 | Химия | 2.3 |
| **ОП.00 Профессиональный цикл** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |  |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 3.1 |
| ОП.02 | Физиология питания | 3.2 |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 3.3 |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 3.4 |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация  | 3.5 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 3.6 |
| ОП.07  | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  | 3.7 |
| ОП.08 | Охрана труда | 3.8 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | 3.9 |
| ОП.10 | Основы предпринимательской деятельности | 3.10 |
|  | **ПМ.00 Профессиональные модули** |  |
| ПМ.01 | Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 4.1 |
| ПМ.02 | Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | 4.2 |
| ПМ.03 | Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | 4.3 |
| ПМ.04 | Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 4.4 |
| ПМ.05 | Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов | 4.5 |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения | 4.6 |
| ПМ.07 | Выполнение работ по профессии «Повар 3 разряда» | 4.7 | 4.1 |
| **УП.01.** | **Учебная практика**  | 5 |
| **ПП.01** | **Производственная практика**  | 6 |

**5. Обоснование вариативной части ООП.**

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный\_анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональном стандарте по профессии «Повар», требований к результатам освоения основной образовательной программы, установленным ФГОС по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания, требований компетенций WorldSkills путем соотнесения профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС с трудовыми функциями, заложенными в профессиональных стандартах (третий и четвертый уровни).

 Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ООП. При определении вариативной части были учтены особенности социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, современное состояние и тенденции развития отрасли индустрии питания в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций, необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста.

С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в умениях по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия общественного питания (Муниципальное предприятие Комбинат школьного питания и торговли - директор В.Н. Серикова, ООО «Астория» ресторан «Астория» - директор Чеботарев О.Ю. , Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Всероссийский детский центр «Орленок» - начальник отдела питания Шипинин Д.А.)

После функционального анализа разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний.

После проведения анкетирования работодателей, участвующих в формировании вариативной части ОПОП: (Муниципальное предприятие Комбинат школьного питания и торговли - директор В.Н. Серикова, ООО «Астория» ресторан «Астория» - директор Чеботарев О.Ю, , Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Всероссийский детский центр «Орленок» - начальник отдела питания Шипинин Д.А.) , проведено заседание цикловой комиссии общественного питания с участием социальных партнёров, на котором было принято решение: с целью удовлетворения потребностей социальных партнеров формирование ПК, ОК, удовлетворения потребностей студентов необходимо распределить вариативную часть следующим образом.

Объем вариативной части ОПОП составляет: 864 часа.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | максимальная | самостоятельная работа | обязательная | В том числеЛПЗ  |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 102 | 34 | 68 | 40 |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 141 | 47 | 94 | 50 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 168 | 56 | 112 | 68 |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 267 | 89 | 178 | 65 |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 183 | 61 | 122 | 55 |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | 84 | 28 | 56 | 20 |
| МДК.07.01 | Технология приготовления блюд и кулинарных изделий | 243 | 81 | 162 | 70 |
| ОП.09 | Основы предпринимательской деятельности | 54 | 18 | 36 | 16 |
| ОГСЭ.05 | Основы бюджетной грамотности | 54 | 18 | 36 | 16 |
|  | **ВСЕГО:** | **1296** | **432** | **864** | **400** |

**Аннотации общепрофессиональных дисциплин**

**профессионального цикла рабочего учебного плана .**

 **Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.** В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств.

 **Физиология питания.** В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить 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.

 **Организация хранения и контроль запасов и сырья.** В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

 **Информационные технологии в профессиональной деятельности.** В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

 **Метрология и стандартизация.** В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

 **Правовые основы профессиональной деятельности.** В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить 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; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

 **Основы экономики, менеджмента и маркетинга.** В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

 **Охрана труда.** В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

 **Безопасность жизнедеятельности.** В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить 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.

 **Бухгалтерский учёт в общественном питании.** В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить счета бухгалтерского учёта, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций; организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятиях; порядок проведения и оформления инвентаризации; механизм ценообразования на продукцию и услуги.

**Аннотации профессиональных модулей**

**профессионального цикла рабочего учебного плана**

 **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

 ассортимент полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, морепродуктов, рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, субпродуктов, морепродуктов, рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, морепродуктов, рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и печени; методы обработки и подготовки мяса, субпродуктов, морепродуктов, рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, субпродуктов, морепродуктов, рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, субпродуктов, морепродуктов, рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, морепродуктов, рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи; способы минимизации отходов при подготовке мяса, субпродуктов, морепродуктов, рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, морепродуктов, рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы; требования к безопасности хранения подготовленного мяса, субпродуктов, морепродуктов, рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи в охлажденном и замороженном виде.

 **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.** В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

ассортимент сложных бутербродов, канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов 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 рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы ы, соусов; требования к качеству готовых канапе, сложных бутербродов, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы, соусов и заготовок для них, органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, сложных бутербродов, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы, соусов; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов 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, |  |  |

методику расчёта пищевой и энергетической ценности сложной холодной кулинарной продукции.

 **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.** В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, яиц, творога и сыра, рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов, яиц, творога и сыра, рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы и морепродуктов разных видов, мяса, субпродуктов и птицы, различных типов сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологию приготовления сложных супов: пюреобразных, прозрачных, национальных, горячих соусов, блюд из мяса и птицы; технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов, яиц, творога и сыра, рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из овощей, грибов, яиц, творога и сыра, рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов, яиц, творога и сыра, рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции; виды и методику разработки технической документации.

 **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

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

В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, компотов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, граните, пая, тирамису, чизкейка, бланманже, десертов из яблок, национальных десертов из творога и сыра; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов из яблок; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;методику расчёта пищевой и энергетической ценности десертов.

 **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.** В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

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 бригадира; формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;

 методики расчета экономических показателей; автоматизированные системы управления персоналом.

 **ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар».** В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

 способы обработки пищевых продуктов;

ассортимент и технологию приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса, яиц и творога;

требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

**РАБОЧИЙ учебный план**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АТТС

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Буров А.П.

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

РАБОЧИЙ    УЧЕБНЫЙ   ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10   Технология   продукции общественного питания

основная профессиональная образовательная программа

среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: 51.

Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего (полного) общего образования – 2года 10 месяцев

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Элементы учебного |  | Макс. | Обязательная учебная нагрузка | Реко |
| процесса, в т.ч. учебные | Время в | учебная | Всего | В том числе | менд |
| дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | неделях | нагрузка обучающ егося, час. | лабор.и практ. занятий | курсов работе (проек ) | уе-мый курс изуч е-ния |
| **1** | 2 | 3 | 4 | 5 | **6** | 7 | 8 |
|  | **Обязательная часть циклов ОПОП** | **57** | **3078** | **2052** | **1062** | **30**\ |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **11,6** | **630** | **420** | **322** |  |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 1,3 | **58** | **48** |  |  | 1 |
| ОГСЭ.02 | История | 1,3 | **58** | **48** |  |  | 1 |
| огсэ.оз | Иностранный язык | 4,5 | 190 | 162 | 162 |  | 1-3 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 4,5 | **.** 324 | 162 | 160 |  | 1-3 |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | **5,8** | **312** | **208** | **68** |  |  |
| ЕН.01 | Математика | 1,5 | **81** | **54** | **14** |  | 1 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 1,2 | **66** | **44** | **10** |  | 1 |
| ЕН.ОЗ | Химия | 3,1 | 165 | **ПО** | **44** |  | 1-2 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **91,6** | **3432****(2136+72** *96)* | **2288****(1424+564)** | **1072***{612+400)* | **30** |  |
| **ОП.00** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** | **11,5** | **624** | **416** | **164** |  |  |
| **ОП.01** | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | **1,2** | **63** | **42** | **14** |  | 1 |
| **ОП.02** | Физиология питания | **0,9** | **51** | **34** | **12** |  | 1 |
| **ОП.03** | Организация хранения и контроль запасов и сырья | **1,2** | **63** | **42** | **10** |  | 2 |
| **ОП.04** | Информационные технологии в профессиональной деятельности | **1,3** | **72** | **48** | **40** |  | 1 |
| **ОП.05** | Метрология, стандартизация и подтверждение качества | **1,3** | **72** | **48** | **10** |  | 2 |
| **ОП.06** | Правовые основы профессиональной деятельности | **0,9** | **48** | **32** | **8** |  | 2 |
| **ОП.07** | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | **1,9** | **105** | **70** | **12** |  | 2 |
| **ОП.08** | Охрана труда | **0,9** | **- 48** | **32** | **10** |  | 1 |
| **ОП.09** | Безопасность жизнедеятельности | **1,9** | **102** | **68** | **48** | \ | 1 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **80,1** | **2808****(1512+72 96)** | **1872 (1008+864)** | **908****(508+400)** | 30 |  |
| **ПМ.01** | **Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **7,9 (5,9 + 2прак.)** | **393** | **286** | **100** |  | 1 |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |  | **321 (219+102)** | **214 (146+68)** | **100 (60+40)** |  | 1 |
| **ПМ.02** | **Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | **13,5****(9,5+ 4прак.)** | **657** | **486** | **180** | 30 | 1-2 |
| МДК.02.0 1 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции |  | **513 (357+756)** | **342 (238+704)** | **180 (130+50)** |  | 1-2 |
| **ПМ.03** | **Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | **19,3****(12,3+ 7прак.)** | **915** | **694** | **246** |  | 2 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. |  | **663****(393+270)** | **442 (262+180)** | **246 (146+700)** |  | 2 |
| **ПМ.04** | **Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **9,1 (6,1+ Зпрак.)** | **435** | **326** |  |  |  |
| МДК.04.0 1 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  | **327 (60+267)** | **218****(40+775)** |  |  |  |
| **ПМ.05** | **Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | **11,0 (11,0+ 4прак.)** | **522** | **396** |  |  |  |
| МДК.05.0 1 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов |  | **378 (195+Ш)** | **252 (130+122)** |  |  |  |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** | **7,7 (5,2+ 2,5прак •)** | **369****■ ».** | **276** |  |  |  |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации |  | **279 (195+84)** | **186****(130+56)** |  |  |  |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ профессии «Повар»** | **11,6 (6,1+ 5,5прак****•)** | **525** | **416** |  |  |  |
| МДК.07.0 1 | Приготовление простой и основной кулинарной продукции |  | **327 (93+234)** | **218 (62+756)** |  |  |  |
|  | **Вариативная часть циклов ОПОП** | **24** | **1296** | **864** |  |  |  |
|  | **Всего по циклам** | **81** | **4374** | **2916** |  |  |  |
| **УП.ОО.** | **Учебная практика** | **28** |  | **1008** |  |  |  |
| **ПП.ОО.** | **Производственная практика(практика по профилю специальности)** |  |  |  |  |  |  |
| **ПДП.00** | **Производственная практика (преддипломная практика)** | **4** |  |  |  |  |  |
| **ПА.00** | **Промежуточная аттестация** | **5** |  |  |  |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная (итоговая) аттестация** | **6** |  |  |  |  |  |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы | **4** |  |  |  |  |  |
| ГИА.02 | Защита вьшускной квалификационной работы | **2** |  |  |  |  |  |
| **BK.00** | **Время каникулярное** | **23** |  |  |  |  |  |
| **Всего** | **147** |  |