Приложение 1

Утверждаю
Директор ГБПОУ МО
«Электростальский колледж»
_____Л.А.Виноградова
«14» мая 2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБПОУ МО «Электростальский колледж»
по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация:
Техник-технолог
Форма обучения - **очная**
Нормативный срок получения образования –
3 года 10мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования – **социально-экономический**

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя:
Филиал «Номер «ООО» КомбиПитание» ЭКО Продукт»
Директор:
Александрова Т.И. _____
16.05.2019
М.П.

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя:
Директор кафе «Капра»
_____Е.С.Казанцева
М.П. 15.05.2019

Год начала подготовки **2019 г.**

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации Программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ)

Настоящий учебный план ППССЗ среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Электростальский колледж» разработан на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384);

– Устава ГБПОУ МО «Электростальский колледж»;

– Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» и профиля профессионального образования, выбранного в соответствии с Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования (*с изменениями от 25 ноября 2016г., приказ № 1477*, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 и Примерным распределением профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования.

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»(в редакции от 2016г.);

– Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;

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

- Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;

- Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. N 2/16-з);

- Письма министра Правительства Московской области по безопасности и противодействию коррупции от 19.01.2017 Исх-277/09-04-01., п.1.2.1. «Организовать в образовательных учреждениях занятия по предмету «Основы духовно-нравственной культуры народов России»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506 «Введение астрономии в 2017-2018 учебном году»;

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. № 543. срок начала занятий 1 сентября.

Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей студентов, включает в себя теоретическое и производственное обучение, производственную практику.

Объем учебных недель составляет на:

1 курсе- 39 недель
2 курсе- 40 недель
3 курсе- 39 недель
4 курс - 30 недель

Продолжительность учебной недели – пятидневный рабочий режим
(приказ председателя Комитета по народному образованию Администрации Московской области от 03.09.1993г. № 799-11 В.М.Егорова и в соответствии с Уставом учреждения).

Обязательная учебная нагрузка при 5–ти дневной учебной неделе составляет:
36 часов в неделю.

Практика проводится как рассредоточено, так и концентрированно. На прохождение ежедневной производственной практики отводится 36 часов в неделю.

Количество недель, отводимых на каникулы, составляет:

1 курс – 11 недель;
2 курс – 11 недель;
3 курс – 11 недель;
4 курс - 2 недели

Продолжительность занятий:
Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут (группируются парами). Перерывы для питания: после первой пары - 20 минут, после второй - 30 минут.

Формы и процедуры текущего контроля знаний:

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения **WorldSkills Russia**.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения программы, разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и

профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов (с оценкой) и дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты (зачеты) – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены общеобразовательных дисциплин проводят по русскому языку, математике, а также по дисциплинам, которые выбираются обучающимися и профессиональной образовательной организацией: история, экономика. По русскому языку и математике – в письменной форме, по истории и экономиуке – в устной.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину традиционными и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля знаний обучающихся являются:

Устные виды контроля:

- собеседование, - тестирование, - защита рефератов, - зачет (с оценкой),
- итоговые экзамены по учебным дисциплинам.

Письменные виды контроля:

- лабораторные работы, - практические занятия; - проверочные работы,
- контрольные работы,
- подготовка реферата,
- диктант, изложение, сочинение, - самостоятельная работа,

Собеседование, тестирование, защита рефератов, лабораторно-практические работы, диктант, изложение, сочинение, самостоятельная работа проводятся после освоения обучающимися каждого раздела (темы) образовательной программы по учебной дисциплине;

Контрольные, проверочные работы, зачет с оценкой (дифференцированный зачет) проводятся для подведения итогов успеваемости по дисциплинам за семестр.

Порядок проведения учебной и производственной практики:

Производственное обучение и производственная практика осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва (в ред. от 2016г.) *"Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».*

на основе прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и предприятиями общественного питания. Производственное обучение в лаборатории поваров проводится в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

В конце каждого семестра предусмотрены проверочные работы по производственному обучению. На проверочную работу отводится 6 часов за счет времени, отведенного программой.

Учебная и производственная практика проводится в Филиале «Номер «ООО» КомбиПитание» ЭКО Продукт», И.П. Черняков кафе «Огонек», ООО кафе «Тройка», ООО кафе «Олимп», ООО кафе «Восточное», ООО «Волна», И.П. Казанцева кафе «Капра», направление деятельности которого соответствует профилю подготовки студентов.

Цель практики: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование ОК и ПК, а также приобретение опыта практической работы. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности.

Практика проводится:

№ п/п	Индекс практики	Индекс модуля	Сроки проведения	Коды формируемых компетенций	Место проведения	Рассредот. или концентрированно	Кол-во часов
1.	УП.01	ПМ.01	2 недели	ОК1-11; ПК1.1-1.3	Лаборатория поваров	Концентрированно	72
2	ПП.01	ПМ.01	1 неделя	ОК1-11; ПК1.1-1.3	Лаборатория поваров	Концентрированно	36
3.	УП.02	ПМ.02	1 неделя	ОК1-11; ПК2.1-2.3	Лаборатория поваров	Концентрированно	36
4.	ПП.02	ПМ.02	2 недели	ОК1-11; ПК2.1-2.3	Лаборатория поваров	Концентрированно	72
5.	УП.03	ПМ.03	1 неделя	ОК1-11; ПК3.1-3.4	Лаборатория поваров	Концентрированно	36
6.	ПП.03	ПМ.03	2 недели.	ОК1-11; ПК3.1-3.4	Предприятия работодателей	Концентрированно	72
7.	УП.04	ПМ.04	1 неделя	ОК1-11; ПК4.1-4.4	Предприятия работодателей	Концентрированно	36
8.	ПП.04	ПМ.04	3 недели	ОК1-11; ПК4.1-4.4	Предприятия работодателей	Концентрированно	108
9.	УП.05	ПМ.05	3 недели	ОК1-11; ПК5.1-5.2	Предприятия работодателей	Концентрированно	108
10.	ПП.05	ПМ.05	3 недели	ОК1-11; ПК5.1-5.2	Предприятия работодателей	Концентрированно	108
11.	УП.06	ПМ.06	2 недели	ОК1-11; ПК6.1-6.5	Предприятия работодателей	Концентрированно	72
12.	ПП.06	ПМ.06	4 недели	ОК1-11; ПК6.1-6.5	Предприятия работодателей	Концентрированно	144
13.	УП.07	ПМ.07	2 недели	ОК1-11; Доп.ПК	Лаборатория поваров	Концентрированно	72
14.	ПП.07	ПМ.07	1 неделя	ОК1-11; Доп.ПК	Предприятия работодателей	Концентрированно	36
						ВСЕГО:	**1008**

Примечание: места проведения практики могут корректироваться.

Распределение часов на консультации:

Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (по 100 часов).

№	Дисциплина, ПМ, МДК	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	Итого (часов)
1.	Русский язык	15	10	-	-	25
2.	Литература *(на инд. уч. проект)*	5	20	-	-	25
3.	Математика	15	10	-	-	25
4.	История	10	10	-	-	20
5.	Естествознание:					
	-физика	10				10
	-химия	5				5
	-биология					
6.	Обществознание					
	-обществознание					
	-право (на инд. учебный проект)	10	15			25
7.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	5	5	15		25
8.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	5	5	35		45
9	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-	5	20		25
10	Технология приготовления сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий	-	-	-	15	15
11	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-	-	-	15	15
12	Управление структурным подразделением организации	-	-	-	10	10
13	Технология приготовления простой кулинарной продукции	20	20	-	-	40
14	Курсовая работа	-	-	30	10	40
15	Выпускная квалификационная работа	-	-	-	50	50
	ИТОГО	**100**	**100**	**100**	**100**	**400**

1.3. Общеобразовательный цикл
по 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Общеобразовательный цикл ППССЗ СПО формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах программы подготовки специалистов среднего звена, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Профильными учебными дисциплинами являются: математика, информатика, экономика.

Общеобразовательные предметы «Физика», «Химия», «Биология» интегрированы в один курс «Естествознание». По каждому из предметов сохраняется обязательный минимум содержания и соответствующие требования к уровню подготовки обучающихся. Однако итоговая оценка по «Естествознанию» единая.

Базовая учебная дисциплина: «Естествознание» - 117 час распределяется следующим образом:

- «Физика» - 1 курс - 39 час;
- «Химия» - 2 курс – 42 час.
- «Биология» - 3 курс – 36 час.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам ППССЗ изучают общеобразовательные предметы на 1 курсе. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО, одобренные и рекомендованные для использования на практике Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») от 2015 г.; Примерные основные образовательной программы среднего общего образования (Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. N 2/16-з); На основе этих примерных программ колледж самостоятельно разрабатывает рабочие программы по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОПОП СПО, уточняя при необходимости тематические планы, разделы (темы) и их содержание. В рабочих программах конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики указанной специальности, её значимости для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО; указываются лабораторно-практические работы, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др.

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506 «Введение астрономии в 2017-2018 учебном году» реализуется учебная дисциплина БД.08 Астрономия.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Объём часов вариативной части учебного плана по ФГОС СПО составляет **864 часа**.

Количество добавленных аудиторных часов на обязательную часть ОПОП и новых (вариативных) дисциплин представлено в таблице:

Индекс	Наименование ОПД, МДК, ПП	Количество часов		
		обязательных	вариативных	образовательн. нагрузки
ОГСЭ. 01	Основы философии	48	3	**51**
ОГСЭ. 02	История	48	3	**51**
ОГСЭ. 03	Иностранный язык	162		**162**

ОГСЭ. 04	Физическая культура	162		**162**
ОГСЭ. 05	*Основы финансовой грамотности*	0	34	**34**
ОГСЭ. 06	*Основы духовно-нравственной культуры народов России*	0	34	**34**
ЕН. 01	Математика	51		**51**
ЕН. 02	Экологические основы природопользования	38		**38**
ЕН. 03	Химия	119		**119**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	34		**34**
ОП.02	Физиология питания	34	17	**51**
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	50	6	**56**
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	64	8	**72**
ОП.05	Метрология и стандартизация	36	9	**45**
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	48	27	**75**
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	48	24	**72**
ОП.08	*Охрана труда	34		**34**
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	0	**68**
ОП 10	*Организация обслуживания*	*0*	54	**54**
ОП.11	*Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера*	*0*	36	**36**
	Итого:	**1044**	**255**	**1299**
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	157	30	**187**
УП.01	Учебная практика	72		**72**
ПП.01	Производственная практика	36		**36**
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	159	30	**189**
УП.02	Учебная практика	36		**36**
ПП.02	Производственная практика	72		**72**
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	265	40	**305**

УП.03	Учебная практика	36		*36*
ПП.03	Производственная практика	72		**72**
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	265	40	**305**
УП.04	Учебная практика	36		**36**
ПП.04	Производственная практика	108		**108**
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	165	42	**207**
УП.05	Учебная практика	108		**108**
ПП.05	Производственная практика	108		**108**
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	105	30	**135**
УП.06	Учебная практика	72		**72**
ПП.06	Производственная практика	144		**144**
МДК.07.01	*Технология приготовления простой кулинарной продукции*	0	289	**289**
УП.07	*Учебная практика*	0	72	**72**
ПП.07	*Производственная практика*	0	36	**36**
	Итого:	**2016**	**609**	**2625**
	ВСЕГО:	**3060**	**864**	**3924**

Распределение часов промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	Распределение часов		
			на экзамен	на консультации	на подготовку к экзамену
1.	БД.01 Русский язык	12	6	3	3
2.	БД.05 История	12	6	3	3
3	БД.02 Литература	12	Защита инд. проекта_6	3	3
4	ПОО.01 Обществознание (Право)	12	Защита инд. проекта_6	3	3
5	ПД.03 Экономика	12	6	3	3
6.	ПД.01 Математика	12	6	3	3

7	ЕН.03 Химия	12	6	3	3
8	ПМ.01	12	6	3	3
9	ПМ.07	12	6	3	3
10	ПМ.02	24	6	9	9
11	ПМ.03	24	6	9	9
12	ПМ.04	24	6	9	9
13	ПМ.05	18	6	6	6
14	ПМ.06	18	6	6	6
	ВСЕГО	**216**	**84**	**66**	**66**

1.5. Порядок аттестации обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по специальности.

Задания утверждаются директором после предварительного положительного заключения работодателей.

При освоении программ междисциплинарных курсов, дисциплин на последнем курсе изучения формой промежуточной аттестации является экзамен. При освоении программ профессиональных модулей на последнем курсе формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный). Для допуска к государственной итоговой аттестации обучающемуся необходимо представить производственные характеристики с места прохождения практики, подтверждающие освоение обучающимся компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» По итогам экзамена (квалификационного) выпускнику присваивается квалификация: **«Техник-технолог»** и квалификация рабочей профессии **16675 «Повар».**

1.6. Практикоориентированность

При выделении времени на лабораторные и практические занятия соблюдены параметры практикоориентированности (в %), вычисляемые по формуле:

$$ПрО = \frac{(ЛПЗ+КР+(УП+ПП)+ПДП) \times 100}{}$$

$$УН_{общая} + (УП+ПП) + ПДП$$

где:

ПрО – практикоориентированность;

ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах) - 1975;

КР – объем часов на курсовую работу (проект) - 50;

УП – объем учебной практики (в часах) – 432;

ПП – объем производственной практики (по профилю специальности) (в часах) - 576;

ПДП – объем производственной практики (преддипломной) - 144;

$УН_{общая}$ –объем обязательной учебной нагрузки всего по всем циклам (в часах) - 4464;

$$ПрО = \frac{1975+50+(432+576)+144 \times 100}{4464+(432+576)+144} = \frac{3177 \times 100}{5616} = \mathbf{56\%}$$

(Диапазон допустимых значений практикоориентированности для ОПОП СПО базовой подготовки – 50–65% при сроке обучения 3 год и 10 мес.)

Перечень кабинетов, лабораторий помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
организации хранения и контроля запасов и сырья

Лаборатории:

химии
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

учебный цех.

Спортивный зал

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

1.7. Распределение формируемых компетенций по структурным элементам учебного плана

Матрица компетенций

		Формируемые компетенции				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	1	2	3	4	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		ПК 1.2-1.3 2.2-2.3 3.1-3.4 4.1-4.4 5.2-5.2 ОК 1-09			
ОП.02	Физиология питания		ПК 1.2-1.3 2.2-2.3 3.1-3.4 4.1-4.4 5.2-5.2 ОК 1-09			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			ПК 1.2-1.3 2.2-2.3 3.1-3.4 4.1-4.4 5.2-5.2 ОК 1-09		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			ПК 1.2-1.3 2.2-2.3 3.1-3.4 4.1-4.4 5.2-5.2 ОК 1-09		
ОП.05	Метрология и стандартизация			ПК 1.2-1.3 2.2-2.3 3.1-3.4 4.1-4.4 5.2-5.2 ОК 1-09		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			ПК 1.2-1.3 2.2-2.3 3.1-3.4 4.1-4.4 5.2-5.2 ОК 1-09		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга				ПК 1.2-1.3 2.2-2.3 3.1-3.4 4.1-4.4 5.2-5.2 ОК 1-09	
ОП.08	*Охрана труда		ПК 1.1 2.1 3.1 4.1 5.1 ОК 1-09			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		ПК 1.1 2.1 3.1 4.1 5.1 ОК 1-09			
ОП 10	*Организация обслуживания*				ОК 01-09 Доп.ПК3	
ОП 11	*Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера*				ОК 01-09 Доп.ПК4	
П.00	**Профессиональный**					

	ЦИКЛ					
ПМ.00	**Профессиональные модули**					
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		ПК 1.1.-1.3. ОК 01-09,			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		ПК 2.1.-2.3. ОК 01-09,	ПК21.1.-2.3. ОК 01-09,		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			ОК 01-09, ПК 3.1-3.4		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий			ОК 01-09, ПК 4.1-4.4		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				ОК 01-09, ПК 5.1.-5.2.	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения				ОК 01-09, *ПК 6.1.-6.5*	
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 «Повар»		ПК 1.1.-1.3. ОК 01-09, Доп ПК.5			

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	34	4	2	-	1	-	11	52
III курс	29	3	7	-	2	-	11	52
IV курс	18	5	7	4	1	6	2	43
Итого	120	12	16	4	6	6	35	199

2. План учебного процесса ОПОП СПО
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: - техник - технолог

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Максимальная учебная нагрузка	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр)							
								Обязательная учебная нагрузка					I курс		II курс		III курс		IV курс	
								Нагрузка на дисциплины и МДК												
									в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК											
		Экзамен	Зачет	Контрольная работа	Индивидуальный учебный проект		Самостоятельная (внеаудиторная) учебная работа	всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	Учебная и производственная практика	1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недель	3 семестр 17 недель	4 семестр 17 недель+ 6 нед. пр.	5 семестр 14 недель + 3 нед. пр.	6 семестр 15 недель+ 7 нед. пр.	7 семестр 9 недель+ 8 нед. пр.	8 семестр 9 недель 4 нед. пр.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О.00	**Общеобразовательный цикл**					**2106**	**702**	**1404**	**741**	**663**			**612**	**792**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
БД.00	**Базовые дисциплины**	4				**1189**	**417**	**772**	**397**	**375**			**376**	**396**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
БД.01	Русский язык	2				113	35	**78**	58	20			34	44						
БД.02	Литература		2		*	171	54	**117**	77	40			51	66						
БД.03	Иностранный язык		2			171	54	**117**	-	117			51	66						
БД.04	Физическая культура		*1-2*			234	117	**117**	9	108			51	66						
БД.05	История	2				171	54	**117**	97	20			51	66						
БД.06	Естествознание					171	54	**117**	93	24			51	66						
	- физика		*2*			*57*	*18*	***39***	*31*	*8*			*17*	*22*						
	- химия		*2*			*62*	*20*	***42***	*34*	*8*			*17*	*25*						
	- биология		*2*			*52*	*16*	***36***	*28*	*8*			*17*	*19*						
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2			106	33	**73**	45	28			51	22						

БД.08	Астрономия			1		52	16	**36**	18	18			36	-						
	Профильные дисциплины					661	205	**456**	208	248			170	286	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ПД.01	Математика	2				371	115	**256**	148	108			102	154						
ПД.02	Информатика		2			145	45	**100**	-	100			34	66						
ПД.03	Экономика	2				145		**100**	60	40			34	66						
	Предлагаемые ОО																			
ПОО.01	Обществознание					256	80	**176**	136	40			66	110	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	- *Обществознание*		2			*128*	*40*	***88***	*68*	*20*			*66*	*22*						
	- *Право*				*	*128*	*40*	***88***	*68*	*20*			-	*88*						
ПП.00	**Профессиональная подготовка**																			
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**					**744**	**248**	**496**	**148**	**348**			**0**	**0**	**153**	**119**	**56**	**60**	**36**	**72**
ОГСЭ. 01	Основы философии		4			76	25	**51**	47	4					34	17				
ОГСЭ. 02	История		4			77	26	**51**	47	4					17	34				
ОГСЭ. 03	Иностранный язык		4,6,8	5,7		243	81	**162**	0	162					34	34	28	30	18	18
ОГСЭ. 04	Физическая культура		*3-8*	7		243	81	**162**	0	162					34	34	28	30	18	18
ОГСЭ. 05	*Основы финансовой грамотности*			8		54	18	**36**	20	16										36
ОГСЭ. 06	*Основы духовно-нравственной культуры народов России*			3		51	17	**34**	30	4					34					
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**					**309**	**103**	**206**	**146**	**60**			**0**	**0**	**119**	**51**	**0**	**0**	**0**	**36**
ЕН. 01	Математика		3			76	25	**51**	43	8					51					
ЕН. 02	Экологические основы природопользования		4			54	18	**36**	30	6										**36**
ЕН. 03	Химия	4				179	60	**73**	46						68	51				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**					**895**	**298**	**597**	**373**	**224**			**0**	**0**	**102**	**85**	**98**	**150**	**81**	**81**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		3			51	17	**34**	26	8					34					
ОП.02	Физиология питания		4			76	25	**51**	37	14						51				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		5			84	28	**56**	42	14							56			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6	5		108	36	**72**	6	66							42	30		
ОП.05	Метрология и стандартизация		6			68	23	**45**	35	10								45		

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6			112	37	**75**	67	8								75		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8	7		108	36	**72**	66	6									36	36
ОП.08	*Охрана труда	3*				51	17	**34**	24	10					34					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4			102	34	**68**	20	48					34	34				
ОП 10	*Организация обслуживания*		8	7		81	27	**54**	16	38									9	45
ОП.11	*Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера*			7		54	18	**36**	34	2									36	
П.00	**Профессиональный цикл**																			
ПМ.00	**Профессиональные модули**					**3434**	**809**	**2625**	**891**	**676**	**50**	**432+ 576**								
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					*388*	*93*	***295***	*77*	*110*			*0*	*0*	*85*	*210*	*0*	*0*	*0*	*0*
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4				280	93	**187**	77	110					85	102				
УП.01	Учебная практика		4			72		**72**								72				
ПП.01	Производственная практика		4			36		**36**								36				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции					*392*	*95*	***297***	*97*	*92*			*0*	*0*	*0*	*119*	*178*	*0*	*0*	*0*
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	5				284	95	**189**	97	92						119	70			
УП.02	Учебная практика		5			36		**36**									36			
ПП.02	Производственная практика					72		**72**									72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции					*565*	*152*	***413***	*173*	*112*	*20*		*0*	*0*	*0*	*0*	*140*	*273*	*0*	*0*
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6		5		457	152	**305**	173	112	20						140	165		
УП.03	Учебная практика		*6*			*36*		***36***										*36*		
ПП.03	Производственная практика		6			72		**72**										72		

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий					602	153	**449**	173	102	30		0	0	0	0	140	309	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий	6		5		458	153	**305**	173	102	30						140	165		
УП.04	Учебная практика		6			36		**36**										36		
ПП.04	Производственная практика		6			108		**108**										108		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов					526	103	**423**	117	90			0	0	0	0	0	0	306	117
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	8		7		310	103	**207**	117	90									165	45
УП.05	Учебная практика		8	7		108		**108**											72	36
ПП.05	Производственная практика		8	7		108		**108**											72	36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения					*419*	*68*	***351***	*95*	*40*			*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*189*	*162*
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	8		7		203	68	**135**	95	40									45	*90*
УП.06	Учебная практика		8	7		72		**72**											36	*36*
ПП.06	Производственная		8	7		144		**144**											108	*36*
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»					*542*	*145*	***397***	*159*	*130*			*0*	*0*	*153*	*244*	*0*	*0*	*0*	*0*
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	4				434	145	**289**	159	130					153	136				
УП.07	Учебная практика		4			72		**72**								72				
ПП.07	Производственная практика		4			36		**36**								36				
	ИТОГО ЧАСОВ:					**7488**	**2160**	**5328**	**2299**	**1971**	**50**		**612**	**792**	**612**	**828**	**612**	**792**	**612**	**468**
ПДП	Преддипломная практика		144					**144**												
ПАО	Промежуточная аттестация		216					**216**						72		36	36	36		36
ГИА	Государственная (итоговая)аттестация		216					**216**												
	ВСЕГО ЧАСОВ:							**5904**												
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.								**Всего**	дисциплин и МДК		3780		**612**	**792**	**612**	**612**	**504**	**540**	**324**	**324**
Государственная итоговая аттестация:									учебной практики		432					**144**	**36**	**72**	**108**	**72**

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Подготовка выпускной квалификационной работы – 4 недели; Защита выпускной квалификационной работы – 2 недели; # Экзамен «Охрана труда» проводится за счет часов, отведенных программой (2 часа)		производств. практики	576					**72**	**72**	**180**	**180**	**72**
		преддипломн. практики	144									144
		экзаменов	11			3		3	1	2		2
		к/р	4		2		1					1
		зачетов	38			8	2	10	3	8		7
		Індивидуальный проект				2						

Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Индексы учебного плана	Наименование циклов
	О.00	**Общеобразовательный цикл**
1	БД.01	Русский язык
2	БД.02	Литература
3	БД.03	Иностранный язык
4	БД.04	Физическая культура
5	БД.05	История
6	БД.06	Естествознание
7	БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
8	БД.08	Астрономия
9	ПД.01	Математика
10	ПД.02	Информатика
11	ПД.03	Экономика
12	ПОО.01	Обществознание
	ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**
13	ОГСЭ. 01	Основы философии
14	ОГСЭ. 02	История
15	ОГСЭ. 03	Иностранный язык
16	ОГСЭ. 04	Физическая культура
17	ОГСЭ. 05	Основы финансовой грамотности
18	ОГСЭ. 06	Основы духовно-нравственной культуры народов России
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**
19	ЕН. 01	Математика
20	ЕН. 02	Экологические основы природопользования
21	ЕН. 03	Химия
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**
22	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
23	ОП.02	Физиология питания
24	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
25	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
26	ОП.05	Метрология и стандартизация
27	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
28	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
29	ОП.08	*Охрана труда
30	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
31	ОП 10	Организация обслуживания
32	ОП.11	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/Трудоустройство и карьера
	ПМ.00	**Профессиональные модули**
33	**ПМ.01**	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
34	**ПМ.02**	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

35	**ПМ.03**	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
36	**ПМ.04**	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий**
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий
37	**ПМ.05**	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
38	**ПМ.06**	**Организация работы структурного подразделения**
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
39	**ПМ.07**	**Выполнение работ по рабочей профессии 16675 «Повар»**
	МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции
40	УП, ПП	Учебная и производственная практика

Приложение

1.3. Обоснование вариативной части основной профессиональной образовательной программы СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(наименование ОПОП)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области Электростальский колледж

(наименование образовательной организации)

Срок получения образования: 3 год и 10 месяцев

Цикл ОПОП	Наименование ПМ или УД	Дополнительный объем содержания проф. образования	Кол-во часов	Требования к результату (в виде основного проф. опыта, знаний, умений)	Формируемые компетенции	Обоснование выбора
1	2	3	4	5	6	7
ОГСЭ.00	ОГСЭ.01 Основы философии	*Дополнение УД обязательной части цикла*	3	**Умения:** ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия как основах формирования культуры будущего специалиста; **Знания:**о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	ОК 01-11	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	ОГСЭ.02 История	*Дополнение УД обязательной части цикла*	3	**Умения**: выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; **Знания:** сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов.	ОК 01-11	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	ОГСЭ.05 Основы финансовой	*Новое содержание*	34	**Уметь**: пользоваться дебетовой картой; определять причины роста	ОК 01-11 Доп.ПК.1	Освоение

	грамотности			инфляции; рассчитывать личный и семейный доход; читать диаграммы, графики, иллюстрирующие структуру доходов населения или семьи; различать личные расходы и расходы семьи; считать личные расходы и расходы семьи как в краткосрочном, так и в долгосрочном периоде; вести учет доходов и расходов; развивать критическое мышление; рассчитать реальный банковский процент; рассчитать доходность банковского вклада и других операций; рассчитать ежемесячные платежи по страхованию; анализировать договоры; отличать инвестиции от сбережений; сравнивать доходность инвестиционных продуктов. **Знать**: механизм взаимодействия Центрального банка и коммерческих банков; пассивные и активные операции банка; чем отличается номинальный и реальный процент, простой и сложный процент; типы депозитов; типы кредитов; программ инвестирования в драгоценные металлы и ценные бумаги; знание того, что такое кредитная история; представление, что может составлять портфель инвестиций. Личностные характеристики и установки.	Формирование основ финансовой грамотности и развитие самообразования	дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	ОГСЭ.06 Основы духовно-нравственной культуры народов России	*Новое содержание*	**34**	**Знания:** Роль искусства в сближении народов; Роль религии в развитии культуры; Основы православной, мусульманской, буддийской, иудейской культур;	ОК 01-11 Доп.ПК.2 Использовать знания о негативной деятельности различных сект и	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями

				Основные угрозы, исходящие от тоталитарных объединений; Развитие нравственности и духовности личности; Памятники культуры и архитектуры. Традиции и фольклор. **Умения:** Иметь представление о развитии национальных религиозных и нерелигиозных культурах; Оценивать негативные аспекты деятельности различных сект и тоталитарных религиозных культур; Иметь представление о деструктивной деятельности тоталитарных религиозных культур.	тоталитарных религиозных культур в жизненных ситуациях общественной жизни.	работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	ОП.02 Физиология питания	*Дополнение УД обязательной части цикла*	**17**	**Умения**: рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей; **Знания**: нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	ОК 01-11 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	*Дополнение УД обязательной части цикла*	**6**	**Умения:** оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; **Знания**: правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	ОК 01-11 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	*Дополнение УД обязательной части цикла*	**8**	**Умения:** применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; **Знания:** методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	ОК 01-11 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	ОП.05 Метрология и стандартизация	*Дополнение УД обязательной части цикла*	**9**	**Умения:** использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; **Знания**: формы подтверждения соответствия;	ОК 01-11 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	*Дополнение УД обязательной части цикла*	**27**	**Умения**: применять законы по защите интеллектуальной собственности; **Знания:** виды экономических споров, досудебный порядок их рассмотрения; документацию систем качества	ОК 01-11 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	*Дополнение УД обязательной части цикла*	**24**	**Умения:** определять источники необходимой маркетинговой информации; использовать основные и специальные методы экономического анализа информации в сфере профессиональной деятельности; работать с нормативной	ОК 01-11 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,6.1 - 6.5	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями

				документацией; **Знания**: система маркетинговой информации; механизмы формирования заработной платы.		обучающихся
	ОП.10 *Организация обслуживания*	*Новое содержание*	**54**	**Умения:** организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания; **Знания**: организацию обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях	ОК 01-11 Доп.ПК.3 оказывать услуги на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов по обслуживанию потребителей.	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	ОП.11 *Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/Трудоустройство и карьера*	*Новое содержание*	**36**	**Умения:** - Использовать нормы позитивного социального поведения; - Использовать свои права адекватно законодательству; - Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; - Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - Составлять необходимые заявительные документы; - Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. **Знания**: - Механизмы социальной адаптации;- Основополагающие международные документы по правам человека; - Основы гражданского и семейного	ОК 01-11 Доп. ПК4- Овладение основами социально-правовых знаний для применения в различных жизненных ситуациях	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

				законодательства;- Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;- Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; - Функции органов труда и занятости населения.		
Профессиональный	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	*Дополнительный объем содержания*	30	**Иметь практический опыт:** 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. **Умения**: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы **Знания**: методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных полуфабрикатов	ОК 01-11; ПК 1.1-1.4	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

Профессиональный	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	*Дополнительный объем содержания*	**30**	**Иметь практический опыт:** контроля качества сложной горячей кулинарной продукции **Умения:** разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции в системе предприятий общественного питания; демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции **Знания:** органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей продукции	ОК 01-11; ПК 2.1-2.8	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
Профессиональный	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	*Дополнительный объем содержания*	**40**	**Иметь практический опыт:** контроля качества сложной холодной кулинарной продукции **Умения:** разрабатывать ассортимент сложной холодной кулинарной продукции в системе предприятий общественного питания; демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции **Знания:** органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной продукции	ОК 01-11; ПК 3.1-3.7	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
Профессиональный	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий	*Дополнительный объем содержания*	**40**	**Иметь практический опыт:** контроля качества холодных и горячих десертов **Умения:** разрабатывать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков **Знания:** органолептическая оценка	ОК 01-11; ПК 4.1-4.6	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя,

				качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		потребностями и возможностями обучающихся
Профессиональный	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	*Дополнительный объем содержания*	**42**	**Иметь практический опыт:** контроля качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента **Умения:** разрабатывать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Знания:** органолептическая оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01-11; ПК 5.1-5.6	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
Профессиональный	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	*Дополнительный объем содержания*	**30**	**Иметь практический опыт:** в разработке различных видов меню **Умения:** управлять конфликтными ситуациями; изменять ассортимент. **Знания:** методов планирования, контроля и оценки кулинарной продукции	ОК 01-11; ПК 6.1-6.5	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
Профессиональный	*ПМ.07* *Выполнение работ по рабочей профессии 16675 «Повар»*	*Новое содержание*	**397**	**иметь практический опыт**: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи; **умения:** пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;	ОК 01-11; Доп.ПК 5-Приготовление простой кулинарной продукции	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

				определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания; использование технологии выпечки хлебобулочных изделий; **знания:** характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании; разделка и формовка теста; способы выпекания различных хлебобулочных изделий; контроль качества готовой продукции.		