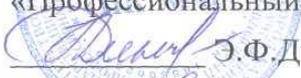


УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАПОУ

«Профессиональный колледж № 41»

 Э.Ф. Динмухаметова

«29» августа 2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки
Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
«Профессиональный колледж № 41»
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

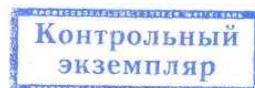
Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого
профессионального образования:

- естественнонаучный



Экз. № _____

2016 г.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Профессиональный колледж № 41» (далее - колледж) разработан на основе следующих нормативных документов и методических материалов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрирован Министерством юстиции, регистрационный № 33234 от 23 июля 2014 года;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- «Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования, рекомендованные Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», протокол № 1 от 10 апреля 2014 года;

- Закон Республики Татарстан «О языках народов Республики Татарстан» № 1560-ХП от 8 июля 1992 года (в ред. Законов РТ от 03.12.2009 № 54-ЗРТ);

- Письмо Министерства образования и науки Республики Татарстан по вопросу изучения татарского языка в учреждениях СПО в рамках внедрения ФГОС от 22 апреля 2011 года № 1662/11;

- Методические рекомендации «Разработка основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования», рекомендованных Научно-методическим центром факультета профессионально-педагогического образования ГАОУ ДПО «Институт развития образования Республики Татарстан»;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291);

- Устав колледжа.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Образовательный процесс в учебном году начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с графиком учебного процесса. Организация учебного процесса осуществляется в 2 смены в соответствии с расписанием занятий. Продолжительность учебной недели – 6 дней, Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. При проведении лекционных занятий,

учебной практики, деловых (ролевых) игр и т.п. продолжительность занятий сгруппирована парами до 1 часа 20 минут, перерыв после такого занятия - 10 минут.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** включает в себя общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный, профессиональный учебные циклы, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию.

Общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов и практика.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских колледжа либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организациями, осуществляющими деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и колледжем.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями.

Учебная практика и практика по профилю специальности проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения, в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 36 академических часов в неделю.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» 48 часов учебного времени, отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.

1.3.Общеобразовательный цикл

При формировании общеобразовательного цикла, исходят из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель. На дисциплину «Физическая культура» отводится по 3 часа обязательных аудиторных занятий в неделю.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть циклов программы подготовки специалистов среднего звена направлена на расширение общепрофессиональной и профессиональной подготовки, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Обоснование распределения объема часов вариативной части проведено в Таблице 1.

Таблица 1

Распределение объема часов вариативной части

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.	357	238
ОГСЭ.06	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине « <i>Татарский язык</i> » Уметь: -Правильно употреблять грамматические правила в речевой практике, в выполнении устных и письменных упражнений, в составлении диалогов и монологов, в переводах текста; -Употреблять в устной и письменной речи парные речи и производные слова находить в текстах и переводить; - Употреблять в устных и письменных текстах, в диалогах и монологах разных виды предложений, составлять сложные предложения, выделять однородные члены предложений; -Должен употреблять в небольших текстах, диалогах, монологах, данный по пятому разделу материал. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: Знать: -Разделение гласных на твердые и мягкие гласные, особенности произношения гласных и согласных звуков, о роли ударения в татарской грамматике. -Грамматические правила по частям речи, общее и различия в русских и татарских языках;	117	78

	-Образование парных и сложных слов; общее и различия в русских и татарских языках; -Краткий обзор о языках по-татарски; об искусстве, о мастерах искусств, о театре		
ОГСЭ.07	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Татарская литература» Уметь: -применять полученные знания для расширения своего интеллекта, культуры и развития; - применять полученные знания при изучении дисциплины истории Татарстана и России; -самостоятельно приобретать знания, пользоваться учебником, справочниками ,хрестоматийной и художественной литературой. Знать: татарских писателей, драматургов, общественных деятелей и их вклад в развитие татарской культуры и культуры России	48	32
ОГСЭ.08	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Английский профессиональный язык» Уметь: - строить свою английскую профессиональную речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; - анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в своей английской профессиональной речи; Знать: - функции профессионального английского языка как средства формирования и трансляции мысли; - правила продуцирования текстов разных деловых жанров	48	32
ОГСЭ.09	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Культура здоровья» Уметь: -определять уровень физического развития, физической и функциональной подготовленности; -давать научно-обоснованные рекомендации по ведению здорового образа жизни; -составлять индивидуальные тренировочные программы по применению методов отдельных оздоровительных систем для различных категорий населения; -применять рекомендации по отдельным способам ускоренного восстановления умственной и физической работоспособности человека. Знать: -основы жизнедеятельности человека и здорового образа жизни; -методы и способы, сохраняющие и укрепляющие	54	36

	здоровье; -факторы, разрушающие здоровье и мероприятия, необходимые, но их устранению; -физиологические основы рационального питания, расширения адаптивных возможностей организма, методики оздоровительной физической тренировки, личной гигиены; -поведение человека в экстремальных условиях социума и природной среды; -основные приемы и методы по реабилитации человека; -основы семейной этики, сексологии и сексопатологии.		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	48	32
<i>ЕН.04</i>	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Страноведение (География)» Уметь: - классифицировать страны мира по различным критериям и показателям; - давать краткую характеристику основным видам природных ресурсов; - применять показатели воспроизводства, состава населения, уровня и темпов урбанизации для характеристики мира, отдельных регионов, стран; - давать характеристику научно-технической революции и мирового хозяйства; - использовать знания о факторах размещения производства и отраслей международной специализации; Знать: - многоликость современного мира и типы стран; - особенности современного этапа взаимодействия общества и природы; - понятия о воспроизводстве населения; - состав и основные черты размещения мирового сельского хозяйства; - основные черты структуры размещения промышленности; - характерные черты экономико-географического положения, географии природных условий и ресурсов, населения, промышленности и сельского хозяйства стран мира;	48	32
П.00	Профессиональный цикл	891	594
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	633	422
<i>ОП.01</i>	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» Уметь: -использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; -проводить микробиологические исследования и давать	48	32

	<p>оценку полученным результатам</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; -осуществлять микробиологический контроль пищевого производства <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде 		
ОП.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Физиология питания»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; -рассчитывать энергетическую ценность блюд; -составлять рационы питания, для различных категорий потребителей. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -нормы и принципы рационального сбалансированного питания для населения с учётом национальности 	12	8
ОП.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности 	9	6
ОП.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Метрология и стандартизация»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; -рассчитывать энергетическую ценность блюд; -составлять рационы питания, для различных категорий потребителей. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ 	42	28
ОП.07	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Рассчитывать основные технико-экономические 	12	8

	<p>показатели деятельности организации;</p> <p>-Применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения;</p> <p>-Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>- Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p> <p>Знать: формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p>		
ОП.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Организация производства»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; - проводить бракераж готовой продукции. <p>соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности при обслуживании гостей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - поддерживать безопасные условия работы, соблюдать требования охраны труда и техники безопасности; - соблюдать профессиональную этику в процессе производства и обслуживания потребителей <p>Знать: формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p>	102	68
ОП.11	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; принцип работы оборудования; правила их безопасного использования; 	117	78

<p>ОП.12</p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Моделирование профессиональной деятельности»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - разрабатывать и оформлять нормативно - технологическую документацию; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - разрабатывать структуру предприятия и производства и осуществлять оперативное планирование работы производства; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; - обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; - поддерживать безопасные условия работы, соблюдать требования охраны труда и техники безопасности; - проводить бракераж готовой продукции - соблюдать государственные законодательные акты, нормы, правила, инструкции и стандарты, связанные с обслуживающей деятельностью; - составлять и оформлять различные виды меню, карт напитков; разрабатывать рецептуры коктейлей; - организовывать процесс обслуживания потребителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков; - организовывать обслуживание потребителей с учетом правил норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания; - составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий; - соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности при обслуживании гостей; - организовывать работу коллектива исполнителей; вести таблицу учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату. <p>Знать:</p> <p>классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; структуру предприятий; нормативную базу деятельности; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; оперативное планирование работы производства;</p>	<p>48</p>	<p>32</p>
--------------	---	-----------	-----------

	<p>организацию процессов производственных цехов и вспомогательных помещений; основные категории производственного персонала, требования к нему; организацию и нормирование труда персонала; государственные законодательные акты, нормы, правила, инструкции и стандарты, связанные с производственной и с обслуживающей деятельностью; методы, формы, средства обслуживания; виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания; особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; порядок предоставления различных услуг; современные направления в области расширения, совершенствования и повышения качества услуг на предприятиях общественного питания.</p>		
<p><i>ОП.13</i></p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Инновационные технологии в профессиональной деятельности»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. -использовать современные технологии приготовления пищи -соблюдать правила работы и технику безопасности при работе на высокотехнологичном оборудовании. -оформлять и отпускать готовые кулинарные изделия -эксплуатировать высокотехнологичное оборудование используя технологию Cook & Chill (пароконвектомат, аппарат шоковой заморозки,) контактный гриль, теппан, индукционную плиту. -составлять инструкционные карты по новым рецептурам - осуществлять контроль за технологией приготовления блюд по инновационным технологиям. - проверять органолептическим способом качество блюд сложной кулинарной продукции и соответствие технологическим требованиям к блюдам - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд. <p>Оценивать качество готовых блюд</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Знать общие требования к качеству сырья, продуктов и готовой продукции. -Классификацию, пищевую ценность, требования качества сырья, полуфабрикатов и готовых блюд сложной кулинарной продукции -Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд сложной 	<p>60</p>	<p>40</p>

	<p>кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> -Последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовления блюд сложной кулинарной продукции - Правила проведения бракеража; -Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; -Правила хранения и требования к качеству; -Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения п/ф из мяса, и домашней птицы и готовых блюд; - Виды инновационного технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 		
ОП.14	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Товароведение»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -работать с нормативно-технической документацией в области товароведения, экспертизы товаров (стандартами, классификаторами и др <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные понятия, термины и их определения в области товароведения и товарной экспертизы; -номенклатуру потребительских свойств товаров, методы классификации и кодирования товаров, виды и показатели ассортимента, а также факторы, формирующие ассортимент 	135	90
ОП.15	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы калькуляции»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> Заполнять первичные учетные документы; Свободно пользоваться микрокалькуляторами, компьютерной техникой; Работать со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий»; Решать задачи по таблицам сборника рецептов блюд; Составлять заявки на продукты; Составлять план – меню на различные периоды времени; Составлять калькуляцию на кулинарную продукцию. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> Цели и задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета; Компьютерную технику, микрокалькуляторы; Документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов; Расчет норм выхода готовых изделий, расчет отходов и потерь; Порядок составления меню; Составление калькуляции на блюда; Оформление документов: плана меню, меню требование. 	48	32

ПМ.00	Профессиональные модули	258	172
МДК 01.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом годность нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; -обрабатывать различными методами нерыбных морепродуктов, овощи и грибы; -охлаждать и замораживать нарезанные нерыбные морепродукты, овощи и грибы <p>Знать:</p> <p>ассортимент полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; виды нерыбных морепродуктов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; ;характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов</p>	27	18
МДК 02.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»</p> <p>Уметь:</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь</p> <p>Знать:</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь</p>	6	4
МДК 05.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»</p> <p>Уметь:</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления напитков и коктейлей</p> <p>Знать:</p> <p>ассортимент, рецептуру, специальную технологию приготовления и оформления напитков и коктейлей</p>	9	6
МДК 07.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Основы технологии приготовления пищи»</p> <p>Уметь:</p>	216	144

	-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; -эксплуатировать высокотехнологичное оборудование (пароконвектомат, аппарат шоковой заморозки, плита контактной жарки, овощерезка) Знать: -температурный режим и правила приготовления блюд; -правила безопасной работы на пароконвектомате, аппарате шоковой заморозки, на плите контактной жарки и на овощерезке		
Всего		1296	864

Учебным планом предусмотрено проведение консультаций из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный план.

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

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по специальности **Технология продукции общественного питания** с присвоением квалификации Техник-технолог.

По результатам освоения профессионального модуля ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар» выдаётся свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации Повар 2-3 разряда.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает: текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину и профессиональный модуль, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачётов, дифференцированных зачетов и экзаменов, при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в каждом учебном году), зачётов и дифференцированных зачётов (суммарно не более 10 в каждом учебном году, без учёта зачётов по физической культуре).

По дисциплинам общеобразовательного цикла проводят дифференцированные зачеты за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Экзамены проводят по русскому языку, литературе и математике в письменной форме, по обществознанию, химии, физике, биологии в устной форме. По русскому языку и литературе проводят комплексный экзамен (сочинение).

По дисциплинам профессионального цикла и циклов ОГСЭ и ЕН проводят зачёты, дифференцированные зачёты и экзамены. По составным элементам профессионального

модуля проводят: по МДК- дифференцированный зачёт или экзамен, по учебной и практике по профилю специальности – дифференцированный зачёт. По профессиональным модулям проводят экзамен квалификационный.

Зачёты и дифференцированные зачёты проводят за счёт учебного времени, отведённого на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

По физической культуре проводят зачёты каждый семестр и не учитываются при подсчёте допустимого количества зачётов в учебном году, завершает освоение программы дифференцированный зачёт.

В 1 семестре по дисциплине «Математика: алгебра, начало анализа, геометрия», «Русский язык и литература» проводятся дифференцированные зачёты.

Во 2 семестре по дисциплинам «Иностранный язык», «Информатика», «Обществознание (включая экономику и право)», «География», «Экология» и по «Физической культуре» проводятся дифференцированные зачёты.

По дисциплинам «Русский язык» и «Литература» проводится комплексный экзамен письменно (сочинение).

По дисциплинам «История», «Математика: алгебра, начало анализа, геометрия», «ОБЖ», «Физика», «Химия», «Биология» проводятся экзамены.

В 3 семестре по дисциплинам «История», «Татарский язык» и «Экологические основы природопользования» проводятся дифференцированные зачёты.

По МДК 07.01 «*Основы технологии приготовления пищи*» и УП.07 «Учебная практика» проводится комплексный дифференцированный зачёт.

В 4 семестре по дисциплинам «Основы философии», «Безопасность жизнедеятельности», «Математика», «Основы калькуляции», ПП.07 «производственная практика», УП.07 «Учебная практика» проводятся дифференцированные зачёты.

По дисциплинам «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «*Оборудование предприятий общественного питания*», «*Товароведение*», проводятся экзамены.

По дисциплинам «Организация хранения и контроль запасов и сырья» и «*Товароведение*» проводится комплексный экзамен.

По профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар» проводят квалификационный экзамен за счёт часов на учебную практику.

В 5 семестре по дисциплинам «Психология общения», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Инновационные технологии в профессиональной деятельности», УП.01 «Учебная практика, ПП.01 «Производственная практика» проводят дифференцированные зачёты.

По УП.02 «Учебная практика» и ПП.01 «Производственная практика» проводится комплексный дифференцированный зачёт.

По междисциплинарным курсам МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» проводится комплексный дифференцированный экзамен.

По профессиональным модулям ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» проводятся квалификационные экзамены.

По междисциплинарному курсу МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» выполняется курсовая работа.

В 6 семестре по дисциплинам «Иностранный язык» и «Химия» проводятся дифференцированные зачёты.

По УП.03 «Производственная практика» и ПП.03 «Производственная практика» проводится комплексный дифференцированный зачет.

По дисциплине «Организация производства» проводится экзамен.

По междисциплинарному курсу МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» проводится экзамен.

По междисциплинарному курсу МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» выполняется курсовая работа.

В 7 семестре по дисциплинам «Русский язык и культура речи», «Физическая культура», «Английский профессиональный язык», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «*Моделирование профессиональной деятельности*» проводятся дифференцированные зачёты.

По УП.05 «Учебная практика» и ПП.05 «Производственная практика» проводится комплексный дифференцированный зачёт.

По междисциплинарному курсу МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» проводится экзамен.

В 8 семестре по ПП.04 и УП.04, УП.06 и ПП.06 проводятся комплексные дифференцированные зачёты.

По междисциплинарным курсам МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации» проводится комплексный экзамен.

По междисциплинарным курсам МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» и МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации» выполняется комплексная курсовая работа (проект).

По профессиональным модулям ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ПМ. 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» проводятся квалификационные экзамены.

РАЗРАБОТАЛ

Заместитель директора по НМР  О.А.Самаркин

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки для группы № 116

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	10
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	35	3	3	-	2	-	10	52
III курс	27,5	6,5	6	-	1	-	11	52
IV курс	18,5	4,5	5	4	2	6	2	43
Всего	120	14	14	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки для группы № 116

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)									
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс				
					всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.		
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	10ДЗ/7Э	2119	715	1404	664		612	753	0	0	0	0	39	0		
	Общие дисциплины		1157	385	772	380		332	440								
ОУД.01	Русский язык и литература	ДЗ, Э	293	98	195	60											
	Раздел 1 Русский язык			78		28		38	40								
	Раздел 2 Литература					117	32	59	58								
ОУД.02	Иностранный язык	3, ДЗ	175	58	117	58		50	67								
ОУД.03	Математика: алгебра начало анализа, геометрия	ДЗ, Э	234	78	156	117		72	84								
ОУД.04	История	3, Э	175	58	117	10		55	62								
ОУД.05	Физическая культура	3, ДЗ	175	58	117	115		58	59								
ОУД.06	ОБЖ	Э	105	35	70	20			70								
	Дисциплины по выбору		904	311	593	100		280	313	0							
ОУД.07	Информатика	3, ДЗ	150	50	100	60		50	50								
ОУД.08	Физика	3, Э	145	48	97	4		44	53								
ОУД.09	Химия	3, Э	162	54	108	4		48	60								
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	3, ДЗ	162	54	108	20		66	42								
ОУД.15	Биология	3, Э	108	36	72	4		36	36								
ОУД.16	География	3, ДЗ	108	36	72	4		36	36								
ОУД.17	Экология	ДЗ	54	18	36	4			36								
Уд.00	Дополнительные дисциплины		58	19	39	4		0	0					39			
УД.01	Русский язык и культура речи	ДЗ	58	19	39	4								39			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и технический цикл		987	329	658	488		0	39	190	168	116	91	54	0		
ОГСЭ.01	Основы философии	Дз	72	24	48	8					48						
ОГСЭ.02	История	Дз	72	24	48	8				48							
ОГСЭ.03	Психология общения	Дз	72	24	48	8						48					
ОГСЭ.04	Иностранный язык	3,3,3,Дз	252	84	168	168				39	48	32	49				
ОГСЭ.05	Физическая культура	3,3,3,3,Дз	252	84	168	166				32	36	36	42	22			
ОГСЭ.06	Татарский язык	3, Дз	117	39	78	78			39	39							
ОГСЭ.07	Татарская литература	3	48	16	32	16				32							
ОГСЭ.08	Английский профессиональный язык	Дз	48	16	32	32								32			

ОГСЭ.09	Охрана труда	3	54	18	36	4					36				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-4/-	360	120	240	72		0	0	106	34	42	58	0	0
ЕН.01	Математика	3, Дз	114	38	76	20				42	34				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Дз	48	16	32					32					
ЕН.03	Химия	3, Дз	150	50	100	58						42	58		
ЕН.04	Страноведение (География)	3	48	16	32					32					
П.00	Профессиональный цикл	-14/14	1374	458	3026	342	0	0	0	316	662	418	715	483	432
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-7/3	1257	419	838	322		0	0	172	316	122	96	132	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3, Э	102	34	68	14				38	30				
ОП.02	Физиология питания	3, Э	72	24	48	12				30	18				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Эк	66	22	44	10					44				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Дз	90	30	60	40								60	
ОП.05	Метрология и стандартизация	3,3	90	30	60	10				20	40				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Дз	72	24	48	10						48			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3, Дз	102	34	68	30							28	40	
ОП.08	Охрана труда	Дз	51	17	34	14						34			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Дз	102	34	68	48					68				
ОП.10	Организация производства	Эк	102	34	68	20							68		
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания	3, Э	117	39	78	20				38	40				
ОП.12	Моделирование профессиональной деятельности	Дз	48	16	32	16								32	
ОП.13	Инновационные технологии в профессиональной деятельности	Дз	60	20	40	20						40			
ОП.14	Товароведение	3, Э	135	45	90	42				46	44				
ОП.15	Основы калькуляции	Дз	48	16	32	16					32				
ПМ.00	Профессиональные модули	-08/10	1770	590	2188	592	60	0	0	144	346	296	619	351	432
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-2/1+1к	135	45	162	46	5			0	58	104	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3,Эк	135	45	90	46	5				58	32			
УП.01	Учебная практика	Дз			36							36			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	Дз			36							36			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-2к/1+1к	180	60	192	60	10			0	0	192	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Эк	180	60	120	60	10					120			
УП.02	Учебная практика	Дзк			36							36			
ПП.02	Производственная практика (по	Дзк			36							36			

	профилю специальности)															
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	- /1+1к/1+1 к	324	108	504	108	10			0	0	0	504	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Эк	324	108	216	108	10						216			
УП.03	Учебная практика	Дэк			144								144			
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	Дз			144								144			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/2к/1+1к	300	100	416	100	10			0	0	0	0	180	236	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3,Эк	300	100	200	100	10							144	56	
УП.04	Учебная практика	Дэк			108									36	72	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	Дэк			108										108	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-/2к/1+1к	321	107	286	108	10			0	0	0	115	171	0	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Эк	321	107	214	108	10						97	117		
УП.05	Учебная практика	Дэк			36								18	18		
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	Дэк			36									36		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	-/1/2	186	62	196	62	15			0	0	0	0	0	196	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	186	62	124	62	15								124	
УП.06	Учебная практика	Дэк			36										36	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	Дэк			36										36	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	-/2/1	324	108	432	108				144	288	0	0	0	0	
МДК.07.01	Технология приготовления пищи	Д3к,Э	324	108	216	108				90	126					
УП.07	Учебная практика	Дэк, ДЗ			108					54	54					
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	Дз			108						108					
	Всего	5/36/21	6480	2160	5328	1780	60	612	792	612	864	576	864	576	432	
ЦДП	Преддипломная практика														144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация														216	
Консультации на учебную группу из расчёта по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год					Всего	дисциплин и МДК		612	792	558	702	432	558	486	180	
Государственная итоговая аттестация																
1. Программа базовой подготовки																

1.1. Выпускная квалификационная работа в форме:									
дипломного проекта	учебной практики	0	0	54	54	72	162	54	108
Выполнение дипломного проекта с 21.05 по 17.06 (всего 4 нед.)	производств. практики	0	0	0	108	72	144	36	144
Защита дипломного проекта с 18.06 по 30.06 (всего 2 нед.)	преддипломн. практики								144
	экзаменов	0	7	0	5	3	2	1	2
	дифф. зачетов	2	5	4	5	5	2	7	2
	зачетов		-	1	1	1	1	1	-

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
Кабинеты	
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Физики
5	Биологии, географии, экологических основ природопользования
6	Татарского языка и литературы
7	Русского языка и литературы
8	Информационных технологий в профессиональной деятельности
9	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
10	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории	
18	Химии
19	Метрологии и стандартизации
20	Микробиологии, санитарии и гигиены
Мастерские	
24	Учебный кулинарный цех
25	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
26	Спортивный зал, тренажёрный зал, место для стрельбы
27	Открытая спортивная площадка с элементами полосы препятствий
Залы	
28	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
29	Актный зал

Приложение А

Характеристика профессиональной деятельности выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Квалификация Техник-технолог

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- Технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- Процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- Первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.

Выпускник должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента:
 - полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
 - сложных холодных блюд и соусов;
 - сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 - сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- расчета массы:
 - мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
 - сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
 - сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- организации технологического процесса подготовки:
 - мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- организации технологического процесса приготовления:
 - сложных холодных закусок, блюд и соусов;
 - сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 - сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
 - сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
 - сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
 - сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
 - сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
 - отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, сложной горячей кулинарной продукции;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных и горячих десертов;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы, сложных холодных блюд и соусов, сложной горячей кулинарной продукции, готовой продукции;

Выпускник должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления кулинарной продукции;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- определять режим хранения полуфабрикатов;
- выбирать способы сервировки и подачи готовых блюд;
- оформлять документацию;

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией

Выпускник должен знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и порослячьей головы, утиной и гусиной печени;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- правила 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 и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- характеристики 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;
- 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, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

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

