



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Самарской области  
«Тольяттинский политехнический колледж»  
(ГБПОУ СО «ТПК»)

**СОГЛАСОВАНО**

Акт согласования с ЗАО КШП «Дружба»

от 25 мая 2020 г. № \_\_\_\_\_

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГБПОУ СО «ТПК»

  
В.А. Давыдов  
Приказ от 26 мая 2020 г. № 01-08/87



Последняя актуализация

Приказ директора ГБПОУ СО «ТПК»

от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
программа подготовки специалистов среднего звена по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Тольятти, 2020

ОДОБРЕНА

Протокол УПО №1  
от 27 мая 2020 № 09

Методист УПО №1  
 Л.А. Глазунова

Основная образовательная программа, программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

Организация-разработчик: ГБПОУ СО «ТПК»

Разработчики:

Абдрахманова Г.Д., преподаватель  
Бунас Н.С., преподаватель  
Гаврилова М.И., преподаватель  
Глазунова Л.А., преподаватель  
Исаева О.Г., преподаватель  
Малова Е.С., преподаватель  
Масюк Л.Н., преподаватель  
Мясков О.Г., преподаватель, руководитель допризывной подготовки  
Петрутик Л.С., преподаватель  
Правдина Н.В., преподаватель  
Расщепкина С.Б., преподаватель  
Романова М.В., преподаватель

# Содержание

## 1 Общие положения

- 1.1 Нормативно-правовые основы разработки программа подготовки специалистов среднего звена
- 1.2 Нормативный срок освоения программы
- 1.3 Квалификационная характеристика выпускника
- 1.4 Термины, определения и используемые сокращения

## 2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

- 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции
- 2.3 Специальные требования
  - 2.3.1 Формирование вариативной части ППССЗ
  - 2.3.2 Реализация профессионального модуля по освоению рабочей профессии

## 3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

- 3.1 Учебный план очной и заочной формы обучения
- 3.2 Календарный учебный график
- 3.3 Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей и практик
- 3.4 Календарно-тематические планы дисциплин, профессиональных модулей/междисциплинарных курсов
- 3.5 Учебно-методическая документация, обеспечивающая реализацию рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей
- 3.6 Учебно-методическая документация, обеспечивающая реализацию производственного обучения

## 4 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

## 5 Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

- 5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся
- 5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
- 5.3 Организация итоговой государственной аттестации выпускников

## **1 Общие положения**

### **1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена**

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

– Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 03.08.2018);

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности (далее – ФГОС СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384; Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённй приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (ред. от 29.06.2017);

– Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утверждённй Приказом Министерства труда и соцзащиты РФ 07.05.2015 № 281н (зарегистрирован в Минюсте России 02.06.2015 № 37510);

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и соцзащиты РФ 08.09.2015 № 610н (зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200) в ред. от 15.12.2014 г.;

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.06. 2013 N 28785) с учетом изменений, внесенных приказом Минобрнауки России от 18.08.2016 г. №1061;

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 N 30306) (с учетом изменений, внесенных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.11.2017 г. №1138);

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 03.05.2015 №08-1189 «О направлении информации (вместе с «Методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов»);
- Письмо Минобрнауки России от 03.05.2015 №08-1189 «О направлении информации (вместе с «Методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов»);
- Письмо ФГАУ «ФИРО» об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (протокол №3 от 25.05.2017 г. Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО»);
- Концепция вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области;
- Приказ министерства образования и науки Самарской области «Об утверждении Положения о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения» от 16.07.2014 №229-од;
- Методические рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования (Протокол Координационного совета УМО в системе СПО Самарской обл. от 05.07.2018г.);
- Инструктивно-методическое письмо Министерства образования и науки Самарской области от 11.05.2016 № 16/1258 «Об актуализации образовательных программ среднего профессионального образования с учётом требований профессиональных стандартов и о промежуточной аттестации обучающихся в рамках региональной системы квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения;
- Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ и Банка России «По включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ и Банка России «По включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего

профессионального образования»;

– Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Тольяттинский политехнический колледж»;

– Локальные нормативные акты государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Тольяттинский политехнический колледж».

### **1.2 Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

### **1.3 Квалификационная характеристика выпускника**

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Квалификация – техник-технолог.

### **1.4 Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**УП** – учебная практика;

**ПП** – производственная практика.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена**

### **2.1 Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускника:

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

– технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

– процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

– первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### **2.2 Виды деятельности и компетенции**

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
<b>ВД 1</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
<b>ВД 2</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

- ВД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**
- ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов
  - ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
  - ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
  - ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
- ВД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**
- ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
  - ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
  - ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
  - ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
- ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**
- ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
  - ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ВД 6 Организация работы структурного подразделения**
- ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
  - ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями
  - ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива
  - ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
  - ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
- ВД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**
- ПК 7.1 Производить подготовку сырья для приготовления блюд и гарниров
  - ПК 7.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий; яиц и творога; простые мучные блюда из теста с фаршем; готовить бульоны и отвары; простые супы; приготовление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; приготовление холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков
  - ПК 7.3 Выполнять приготовление горячих блюд из рыбы, домашней птицы с элементами



## WorldSkills

### Общие компетенции выпускника

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

## 2.3 Специальные требования

### 2.3.1 Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть даёт возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вариативная часть согласно ФГОС составила 864 часов.

Эти часы распределены следующим образом:

- на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и запросов регионального рынка труда;

- на введение новых дисциплин в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, потребностями работодателей и регионального рынка труда.

Распределение вариативной части ППССЗ по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам ФГОС, часов		Распределение вариативной части по циклам, часов		
		Всего	в том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
ОГСЭ.00	420	88	-	88
ЕН.00	208	-	-	-
ОП.00	416	620	136	484
ПМ.00	1008	156	-	156
Вариативная часть		864	136	728

Распределение объема вариативной части циклов по введенным дисциплинам вариативной части и обоснование необходимости их введения, а также обоснование увеличения обязательной части ПМ (МДК):

Индексы циклов	Наименование дисциплин (МДК, ПМ)	Количество часов вариативной части	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
1	2	3	4
ОГСЭ.00	Обязательная часть	0	
ОГСЭ.05	Общие компетенции профессионала (по уровням)	56	Согласно концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда (результаты изучения дисциплин смотреть в рабочих программах)
ОГСЭ.06	Рынок труда и профессиональная карьера	32	Согласно концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда (результаты изучения дисциплин смотреть в рабочих программах)
ЕН.00	Обязательная часть	0	
ОП.00	Обязательная часть	136	На освоение дополнительных умений и знаний по дисциплинам: <ul style="list-style-type: none"> <li>- микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;</li> <li>- физиология питания;</li> <li>- организация хранения и контроль запасов и сырья;</li> <li>- информационные технологии в профессиональной деятельности;</li> <li>- метрология и стандартизация;</li> <li>- правовые основы профессиональной деятельности;</li> <li>- основы экономики, менеджмента и маркетинга;</li> </ul>

1	2	3	4
			- охрана труда, отражающих региональную специфику по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
ОП. 10	Основы предпринимательства	36	Ведена согласно концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для формирования у обучающихся умений осуществлять предпринимательскую деятельность по специальности
ОП. 11	Бухгалтерский учет в общественном питании	56	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- метод бухгалтерского учета и его элементы;</li> <li>- классификацию, реквизиты и порядок заполнения бухгалтерских документов, формы бухгалтерского учета, правила организации документооборота;</li> <li>- строение и классификацию бухгалтерских счетов, структуру и содержание разделов плана счетов финансово-хозяйственной деятельности организаций;</li> <li>- организацию и порядок бухгалтерского учета хозяйственных операций в организациях;</li> <li>- состав бухгалтерской отчетности, требования, предъявляемые к ней, порядок составления.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и обрабатывать бухгалтерские первичные документы, регистры бухгалтерского учета;</li> <li>- отражать на счетах бухгалтерского учета хозяйственные операции организации;</li> <li>- составлять на основе данных аналитического и синтетического учета бухгалтерскую отчетность организаций.</li> </ul> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9;</p> <p>Обоснование: Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по ведению бухгалтерского учета в общественном питании</p>
ОП. 12	Основы лечебного питания	100	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- методы, обеспечивающие щажение в технологии обработки продуктов и сырья;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы лечебного питания;</li> <li>- приготавливать блюда для лечебного питания;</li> <li>- составлять технологические карты на блюда лечебного питания</li> </ul> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9;</p>

1	2	3	4
			<p>Обоснование:  Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по основам лечебного питания в соответствии с содержанием профессиональных модулей ПМ. 01- ПМ. 06 по специальности</p>
ОП. 13	Организация обслуживания	104	<p>Знать:  - особенности составления меню, прейскуранта, карт вин;  - виды и правила сервировки стола; очередность подачи блюд, изделий, напитков;  - виды приемов и банкетов; специальные формы услуг;  - организацию питания иностранных туристов; услуги по организации досуга;  - организацию труда обслуживающего персонала;  Уметь:  - выполнять различные виды сервировки и оформления столов;  - составлять и оформлять различные виды меню, прейскурант, карту вин;  - рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;  - оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживанию различного контингента потребителей с соблюдением условий обслуживания  Коды формируемых компетенций:  ОК 1 –9;  Обоснование:  Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по организации и обслуживанию различных видов приемов и банкетов</p>
ОП. 14	Оборудование предприятий общественного питания	96	<p>Знать:  - новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;  - нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;  - классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;  - конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;  - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.  Уметь:  - обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, оценивать эффективность его использования;  - эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности  Коды формируемых компетенций:  ОК 1 –9;  Обоснование:  Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по основам лечебного питания в соответствии с содержанием профессиональных модулей ПМ. 01- ПМ. 06</p>

1	2	3	4
			по специальности
ОП. 15	Управление персоналом	56	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание кадрового, информационного, технического и правового обеспечения системы управления персоналом;</li> <li>- организационную структуру службы управления персоналом;</li> <li>- общие принципы управления персоналом;</li> <li>- способы воздействия на трудовую мотивацию сотрудников организации;</li> <li>- особенности оценки эффективности деятельности по управлению персоналом;</li> <li>- возможности и принципы работы с программой «1С: Предприятие. Зарплата и Управление персоналом», назначение и составные части комплекса кадрового учета.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать благоприятный психологический климат в коллективе;</li> <li>- эффективно управлять трудовыми ресурсами;</li> <li>- применять методы и принципы управления персоналом в решении конкретных хозяйственных ситуаций;</li> <li>- планировать и анализировать использование рабочего времени, пользоваться принципами самоменеджмента, определить потребность организации в персонале;</li> <li>- вводить первичную информацию кадрового учета;</li> <li>- формировать необходимые кадровые документы, а также интерпретировать их итоги;</li> </ul> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9;</p> <p>Обоснование: Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по основам лечебного питания в соответствии с содержанием профессиональных модулей ПМ. 01- ПМ. 06 по специальности</p>
ОП. 16	Основы финансовой грамотности	36	<p>Обоснование: В соответствии со Стратегией повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 годы (распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р) и методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ и Банка России «По включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования»</p>
ПМ.00	Профессиональные модули		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	156	<p>Согласно концепции региональной составляющей ОПОП (ППССЗ):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на увеличение объемов МДК ПМ. 01, ПМ. 02, ПМ. 07, отражающих региональную специфику специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</li> </ul>
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов		

1	2	3	4
	для сложной кулинарной продукции.		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
<b>Всего</b>		<b>864</b>	

### 2.3.2 Реализация профессионального модуля по освоению рабочей профессии

В качестве осваиваемой рабочей профессии выбраны профессии – «Повар», «Бармен»

При освоении рабочей профессии «Повар» студенты получают практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.;
- подготавливать сырье для изготовления теста;
- приготавливать кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
- формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия, процеживать, протирать, измельчать, замешивать, формировать изделия;
- приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- приготавливать бутерброды;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса.

При освоении рабочей профессии «Бармен» студенты получают практический опыт:

- подготовки бара к обслуживанию гостей;
- обслуживания гостей за барной стойкой;
- встречи гостей и приема заказов;
- выполнения заказа, сервировки заказа и подачи продукции;
- расчета с потребителями;
- составления карты бара;
- планирования работы бара.

### **3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

#### **3.1 Учебный план очной формы обучения**

Учебный план очной формы обучения разработан для обучающихся на основного общего образования.

Учебный план в себя включает:

- титульный лист;
- сводные данные по бюджету времени (в неделях);
- план учебного процесса;
- перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
- пояснительную записку.

#### **3.2 Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. (Календарный учебный график находится в папке «Учебно-планирующая документация специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»).

#### **3.3 Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей и практик**

##### **Программа дисциплин общеобразовательного цикла**

- 3.3.1 Программа ОУП.01 Русский язык
- 3.3.2 Программа ОУП.02 Литература
- 3.3.3 Программа ОУП.03 Иностранный язык
- 3.3.4 Программа ОУП.04 Математика
- 3.3.5 Программа ОУП.05 История
- 3.3.6 Программа ОУП.06 Физическая культура
- 3.3.7 Программа ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности
- 3.3.8 Программа ОУП.08 Астрономия
- 3.3.9 Программа ОУП.09 Информатика
- 3.3.10 Программа ОУП.10 Физика
- 3.3.11 Программа ОУП.11 Химия
- 3.3.12 Программа ОУП.12 Биология в профессиональной деятельности

##### **Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

- 3.3.15 Программа ОГСЭ.01 Основы философии
- 3.3.16 Программа ОГСЭ.02 История



- 3.3.17 Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык
- 3.3.18 Программа ОГСЭ.04 Физическая культура
- 3.3.19 Программа ОГСЭ. 05 Общие компетенции профессионала (по уровням)
- 3.3.20 Программа ОГСЭ. 06 Рынок труда и профессиональная карьера

**Программы дисциплин естественнонаучного цикла**

- 3.3.21 Программа ЕН.01 Математика
- 3.3.22 Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования
- 3.3.23 Программа ЕН.03 Химия

**Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла**

- 3.3.24 Программа ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- 3.3.25 Программа ОП.02 Физиология питания
- 3.3.26 Программа ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- 3.3.27 Программа ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- 3.3.28 Программа ОП.05 Метрология и стандартизация
- 3.3.29 Программа ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
- 3.3.30 Программа ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- 3.3.31 Программа ОП.08 Охрана труда
- 3.3.32 Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
- 3.3.33 Программа ОП.10 Основы предпринимательства
- 3.3.34 Программа ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании
- 3.3.35 Программа ОП.12 Основы лечебного питания
- 3.3.36 Программа ОП.13 Организация обслуживания
- 3.3.37 Программа ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания
- 3.3.38 Программа ОП.14 Управление персоналом
- 3.3.39 Программа ОП.15 Основы финансовой грамотности
- 3.3.40 Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- 3.3.41 Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
- 3.3.42 Программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- 3.3.43 Программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 3.3.44 Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- 3.3.45 Программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного

подразделения

3.3.46 Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

### **Программы практик**

3.3.48 Программа учебной и производственной практики

## **3.4 Календарно-тематические планы дисциплин, профессиональных модулей**

Комплект календарно-тематических планов находится в папке «Календарно-тематические планы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

## **3.5 Учебно-методическая документация, обеспечивающая реализацию рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей**

Комплект учебно-методической документации, обеспечивающая реализацию рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей, находится в папках «Учебно-методический комплекс специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

## **3.6 Учебно-методическая документация, обеспечивающая реализацию производственного обучения**

Комплект учебно-методической документации, обеспечивающей реализацию производственного обучения, находится в папке «Методическое обеспечение практик специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

#### 4 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Для реализации основной профессиональной образовательной программы в колледже оборудованы учебные кабинеты и лаборатории с оснащением техническими средствами обучения, методическими и дидактическими материалами, необходимым лицензионным программным обеспечением.

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

№	Наименование	№ кабинета
<b>Кабинеты:</b>		
1	социально-экономических дисциплин	404
2	иностранного языка	319
3	информационных технологий в профессиональной деятельности	108
4	экологических основ природопользования	401
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	324
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда	324
<b>Лаборатории</b>		
1	химии	
2	метрологии и стандартизации	409
3	микробиологии, санитарии и гигиены	409
	Учебный и кулинарный цех	Об 4
	Учебный кондитерский цех	Об 4
<b>Спортивный комплекс:</b>		
1	спортивный зал	
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы	
<b>Залы:</b>		
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	
2	актовый зал	

## 5 Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

### 5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль знаний включает в себя:

- входной контроль определяет способности обучающегося и его готовность к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме устного опроса или тестирования.

- текущий контроль осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении и правильности выполнения обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности, о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

- рубежный контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится на основании документированной процедуры ДП 02-08 «Планирование и проведение рубежного контроля».

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по каждой дисциплине и профессиональному модулю, разрабатывается согласно документированной процедуре ДП 02-05 «Организация и проведение промежуточной аттестации студентов колледжа» в форме зачетов или экзаменов и доводится до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, зачёта, дифференцированного зачёта, (по учебным дисциплинам и МДК), экзамена (квалификационного), в том числе демонстрационного квалификационного экзамена на предприятии согласно договорам об организации дуального обучения, являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» Федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности «освоен/ не освоен».

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) может быть проведена на предприятии, на

котором осуществлялось дуальное обучение по профессиональным модулям и проводились квалификационные экзамены согласно договорам об организации дуального обучения. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013г. № 968, Москва.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию нескольких профессиональных модулей.

## **5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников колледжа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разработана государственной экзаменационной комиссией и утверждена директором Тольяттинского политехнического колледжа.

Содержания программы государственной итоговой аттестации, условия выполнения и защиты выпускной квалификационной работы доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ее выполнения (согласно учебному плану).

## **5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождение практики по каждому из видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственных и преддипломной

практик.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными Тольяттинским политехническим колледжем в согласовании с работодателями.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся всех компетенций. Членами государственной экзаменационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, Тольяттинским политехническим колледжем выдаются документы установленного образца (государственный диплом).

Приложение к пояснительной записке ППССЗ

по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

(ППССЗ утверждена приказом директора ГБПОУ СО «ТПК» от 26.05.2020 г. № 01-09/87

**Антикоррупционное воспитание и образование в содержании учебных дисциплин**

(в соответствии с письмом Минобрнауки России от 03.05.2015 №08-1189 «О направлении информации (вместе с «Методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов»))

Дидактические единицы (в соответствии с письмом Минобрнауки России от 03.08.2015 № 08-1189)	Учебный цикл	Наименование УД, МДК	Наименование раздела, темы, аудиторных занятий, задания на внеаудиторную самостоятельную работу студентов	Количество часов
Причины появления коррупции в России. Влияние монголо-татарского ига на усиление коррупционных связей	<b>ОУД 05</b>	<b>История</b>	Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству. Тема 4.4. Монгольское завоевание и его влияние на усиление коррупционных связей. Причины появления коррупции в России	2
Брачные связи как коррупционное средство			Раздел 5. Россия в XVI-XVII веках: от великого княжества к царству. Брачные связи как коррупционное средство.	1
Должностные злоупотребления при дворе Петра I. Значение фаворитизма в формировании коррупционного поведения.			Раздел 7. Россия в конце XVII – XVIII веков: от царства к империи. Тема 7.2. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Должностные злоупотребления при дворе Петра I. Значение фаворитизма в формировании коррупционного поведения.	2
Сословная система как причина социального неравенства. Создание			Раздел 10. Российская империя в XIX веке. Тема 10.2. Политика Николая I. Создание государственных органов по борьбе с коррупцией	2

Дидактические единицы (в соответствии с письмом Минобрнауки России от 03.08.2015 № 08-1189)	Учебный цикл	Наименование УД, МДК	Наименование раздела, темы, аудиторных занятий, задания на внеаудиторную самостоятельную работу студентов	Количество часов
государственных органов по борьбе с коррупцией			Сословная система как причина социального неравенства	
Революционные настроения как форма общественного противодействия коррупционному произволу			Раздел 11. От Новой истории к Новейшей. Революционные настроения как форма общественного противодействия коррупционному произволу.	1
Партийная коррупция как самостоятельное направление коррупционного поведения			Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945-1991 годы. Партийная коррупция как самостоятельное направление коррупционного поведения.	1
Понятие коррупции.  Правовая основа противодействия коррупции. Основные принципы противодействия коррупции. Меры по профилактике коррупции. Государственная политика в сфере противодействия коррупции.	<b>ОП 06</b>	<b>Правовые основы профессиональ ной деятельности</b>	Раздел 5. Понятие преступления и уголовная ответственность	
Коррупционные правоотношения: виды, ответственность.			Тема 5.1. Понятие и признаки преступлений, их классификация Коррупция как социальное явление. Направления государственной антикоррупционной политики	2
			Тема 5.2. Коррупционные правонарушения: виды, ответственность	2













Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области «Тольяттинский политехнический колледж»

## **АКТ СОГЛАСОВАНИЯ**

**образовательной программы среднего профессионального образования –  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)**

**от 25 мая 2020 г. № 11**

**Специальность:** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Присваиваемая квалификация по завершению ППССЗ:** техник-технолог.

**Срок обучения** – 3 года и 10 месяцев.

**Базовое образование** – основное общее образование.

### **1 Общие сведения о работодателе:**

Наименование предприятия (организации)	Должностное лицо предприятия (организации), ФИО	Телефон / Факс
ЗАО КШП «Дружба»	Директор, Солоднева Татьяна Васильевна	(8482) 55-93-02

### **2 Программная документация:**

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23.07.2014 г. №33234);

– Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утверждённый Приказом Министерства труда и соцзащиты РФ 07.05.2015 № 281н (зарегистрирован в Минюсте России 02.06.2015 № 37510);

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и соцзащиты РФ 08.09.2015 № 610н (зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);

– Учебный план набора 2018 г.;

– Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практики).

### 3 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1 Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК), включающими в себя способность:

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

3.3 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности (далее – ОВД):

<b>ВПД1</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной

	кулинарной продукции
<b>ВПД 2</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
<b>ВПД3</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
<b>ВПД4</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
<b>ВПД 5</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
<b>ВПД 6</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию



## 4 Структура и объем образовательной программы

### 4.1 Обязательная часть учебных циклов ПСССЗ

Структура образовательной программы	Объем (час.)
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	420
Математический и общий естественнонаучный цикл	208
Общепрофессиональные дисциплины	416
Профессиональные модули	1008
<b>Объем обязательной части учебных циклов ПССС</b>	<b>2052</b>

### 4.2 Вариативная часть учебных циклов ПСССЗ

Наименование дисциплин, профессиональных модулей	Дополнительные образовательные результаты	Объем (час.)
1	2	3
ОГСЭ.05 Общие компетенции профессионала (по уровням)	- работа с информацией (поиск и обработка); - анализ способов разрешения проблем; - организация коммуникаций; Обоснование:	56
ОГСЭ.06 Рынок труда и профессиональная карьера	в соответствии с Концепцией вариативной составляющей ОПОП в Самарской области	32
Обязательные дисциплины: - микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; - физиология питания; - организация хранения и контроль запасов и сырья; - информационные технологии в профессиональной деятельности; - метрология и стандартизация; - правовые основы профессиональной деятельности; - основы экономики, менеджмента и маркетинга; - охрана труда,	Обоснование: увеличение количества часов для отражения региональной специфики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	136
ОП.10 Основы предпринимательства	Обоснование: Данная дисциплина введена согласно концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для формирования у обучающихся умений осуществлять предпринимательскую деятельность по специальности	36

1	2	3
<p>ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- метод бухгалтерского учета и его элементы;</li> <li>- классификацию, реквизиты и порядок заполнения бухгалтерских документов, формы бухгалтерского учета, правила организации документооборота;</li> <li>- строение и классификацию бухгалтерских счетов, структуру и содержание разделов плана счетов финансово-хозяйственной деятельности организаций;</li> <li>- организацию и порядок бухгалтерского учета хозяйственных операций в организациях;</li> <li>- состав бухгалтерской отчетности, требования, предъявляемые к ней, порядок составления.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и обрабатывать бухгалтерские первичные документы, регистры бухгалтерского учета;</li> <li>- отражать на счетах бухгалтерского учета хозяйственные операции организации;</li> <li>- оставлять на основе данных аналитического и синтетического учета бухгалтерскую отчетность организаций.</li> </ul> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9;</p> <p>Обоснование: Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по ведению бухгалтерского учета в общественном питании</p>	<p>56</p>
<p>ОП.12 Основы лечебного питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- методы, обеспечивающие щажение в технологии обработки продуктов и сырья;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы лечебного питания;</li> <li>- приготавливать блюда для лечебного питания;</li> <li>- составлять технологические карты на блюда лечебного питания</li> </ul> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9;</p> <p>Обоснование: Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по основам лечебного питания в соответствии с</p>	<p>100</p>

1	2	3
	содержанием профессиональных модулей ПМ. 01- ПМ. 06 по специальности	
ОП.13 Организация обслуживания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности составления меню, прейскуранта, карт вин;</li> <li>- виды и правила сервировки стола; очередность подачи блюд, изделий, напитков;</li> <li>- виды приемов и банкетов; специальные формы услуг;</li> <li>- организацию питания иностранных туристов; услуги по организации досуга;</li> <li>- организацию труда обслуживающего персонала;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять различные виды сервировки и оформления столов;</li> <li>- составлять и оформлять различные виды меню, прейскурант, карту вин;</li> <li>- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;</li> <li>- оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживанию различного контингента потребителей с соблюдением условий обслуживания</li> </ul> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9;</p> <p>Обоснование: Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по организации и обслуживанию различных видов приемов и банкетов</p>	104
ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;</li> <li>- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;</li> <li>- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;</li> <li>- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;</li> <li>- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, оценивать эффективность его использования;</li> <li>- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности</li> </ul>	96

1	2	3
	<p>Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9; Обоснование: Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по основам лечебного питания в соответствии с содержанием профессиональных модулей ПМ. 01- ПМ. 06 по специальности</p>	
<p>ОП.15 Управление персоналом</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание кадрового, информационного, технического и правового обеспечения системы управления персоналом;</li> <li>- организационную структуру службы управления персоналом;</li> <li>- общие принципы управления персоналом;</li> <li>- способы воздействия на трудовую мотивацию сотрудников организации;</li> <li>- особенности оценки эффективности деятельности по управлению персоналом;</li> <li>- возможности и принципы работы с программой «1С: Предприятие. Зарплата и Управление персоналом», назначение и составные части комплекса кадрового учета.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать благоприятный психологический климат в коллективе;</li> <li>- эффективно управлять трудовыми ресурсами;</li> <li>- применять методы и принципы управления персоналом в решении конкретных хозяйственных ситуаций;</li> <li>- планировать и анализировать использование рабочего времени, пользоваться принципами самодисциплины, определить потребность организации в персонале;</li> <li>- вводить первичную информацию кадрового учета;</li> <li>- формировать необходимые кадровые документы, а также интерпретировать их итоги;</li> </ul> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9; Обоснование: Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по основам лечебного питания в соответствии с содержанием профессиональных модулей ПМ. 01- ПМ. 06 по специальности</p>	<p>56</p>

1	2	3
ОП.16 Основы финансовой грамотности	Обоснование: данная дисциплина введена в соответствии со Стратегией повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 годы (распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р) и методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ и Банка России «По включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования»	36
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Согласно концепции региональной составляющей ОПОП (ППССЗ): - на увеличение объемов МДК ПМ. 01, ПМ. 02, ПМ. 07, отражающих региональную специфику специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	156
Итого		864

Директор ГБПОУ СО «ТПК»



В.А. Давыдов

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор

ЗАО КШП «Дружба»




Т.В. Солоднева