

**TITGO**

Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
Тольяттинский техникум технического и художественного образования

Дата заполнения «25» августа 2014г.

АКТ № 14

согласования программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки

квалификация: техник-технолог; бармен 2-го разряда.

срок обучения - 3 года 10 месяцев

базовое образование - среднее общее образование

1. Общие сведения о предприятии (организации)

Название предприятия (организации)	Руководитель (ФИО полностью)	Телефон / Факс
ООО «Медя»	Бессолицина Лилия Павловна	78-18-73

2. Программная документация

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- Рабочий учебный план
- Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практики)

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1. 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.

3.2. Техник должен обладать *общими компетенциями*, 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.
 - ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

4. Структура программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

4.1. Обязательная часть учебных циклов ППССЗ

Виды профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующие им профессиональные компетенции (ПК):

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

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- 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.

ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД 6. Организация работы структурного подразделения:

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВПД 7. Выполнение работ по профессии рабочего 11176 «Бармен»:

- ПК 7.1. Использовать различные способы составления напитков по вкусу, аромату, внешнему виду.

Объем учебного времени

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл -	420 час.
Математический и общий естественнонаучный цикл	208 час.
Общепрофессиональные дисциплины -	416 час.
Профессиональные модули -	
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции -	120 час.
Учебная практика -	1 нед.
Производственная практика -	3 нед.
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции -	160 час.
Учебная практика -	1 нед.
Производственная практика	3 нед.
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции -	120 час.
Учебная практика -	1 нед.
Производственная практика	6 нед.
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -	196 час.
Учебная практика -	1 нед.
Производственная практика	4 нед.
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов -	96 час.
Учебная практика -	0 нед.
Производственная практика	3 нед.
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения -	142 час.
Учебная практика -	0 нед.
Производственная практика	2 нед.
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	40 час.
Учебная практика -	1 нед.
Производственная практика	2 нед.
Обязательная аудиторная нагрузка	2052 час.
Самостоятельная работа	1026 час
Максимальная нагрузка	3078 час.
Учебная практика	5 нед.
Производственная практика	23 нед.

4.2. Вариативная часть учебных циклов ППССЗ

Наименование дисциплин, профессиональных модулей	Дополнительные образовательные результаты	Аудиторная нагрузка, час.	Максимальная нагрузка, час.
1.	2.	3.	4.
ОГСЭ. 05 Введение в профессию: общие компетенции профессионала	– работа с информацией (поиск и обработка); – способы разрешения проблем; – организация коммуникаций; (в соответствии с Концепцией вариативной составляющей ОПОП в Самарской области)	6	122
ОГСЭ. 06 Эффективное поведение на рынке труда		6	36
ОП. 16 Основы предпринимательства		8	58
ОП 1 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Углубленное изучение тем и отработка практических навыков	6	60
ОП 3 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Углубленное изучение тем и отработка практических навыков	6	60
ОП 4 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Углубленное изучение тем и отработка практических навыков	8	54
ОП 7 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Углубленное изучение тем и отработка практических навыков	4	33
ОП 10 Основы диетологии	Дополнительные умения: – Составлять меню для диетического питания; – Приготовление полуфабрикатов для диетического питания; – Тепловая обработка продуктов для диетического питания Дополнительные знания: – Основные принципы диетического питания; – Лечебное назначение диет; – Особенности технологии блюд диетического назначения	12	80
ОП 11 Организация питания в общеобразовательных и профессиональных учебных заведениях	Дополнительные умения: – ...; – ...; Дополнительные знания: – ...; – ...; – ...;	38	48
ОП 12 Кухни народов мира	Дополнительные умения: – подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания – поставлять различные виды рационов с учетом особенностей	12	84

	<p>национальной кухни, религиозных традиций</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни Поволжья. – подбирать ассортимент блюд и напитков; – оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. <p>Дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные факторы, формирующие основу национальной кухни; – роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; – основные положения рационального питания; – значение основных пищевых веществ; – положения нетрадиционных систем питания; – классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; – основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд; – особенности национальной кухни народов стран; – особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира. 		
ОП 13 Рационы лечебно-профилактического питания	<p>Дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Составление различных рационов; <p>Дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристика рационов лечебно-профилактического питания; – Физиологические нормы питания, – Лечебно-профилактическое питание рабочих на производстве с вредными условиями труда. 	16	129
ОП 14 Бухгалтерский учет в общественном питании	<p>Дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности. <p>Дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы бухгалтерского учета, 	26	177

	структуру и виды бухгалтерского баланса, – документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; – особенности ценообразования в общественном питании; – нормативно–правовую базу бухгалтерского учета.		
ОП 15 Кулинарное моделирование	Дополнительные умения: – ...; – ...; Дополнительные знания: – ...; – ...; – ...;	14	75
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей для приготовления сложной кулинарной продукции	6	60
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.5. Дизайнерские решения в оформлении кондитерской продукции	10	134
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	ПК 7.2. Выбирать варианты украшения для коктейлей	12	86
Итого		190	1296

Директор ГАОУ СПО ГГЭХО  С.М. Медведева

МП



СОГЛАСОВАНО:





роспись
наименование предприятия (организации)

Л.П. Бессолицина
инициалы, фамилия