

**TITiRO**

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 «Медея»	Бессолицина Лилия Павловна	78-18-73

### 2. Программная документация

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- 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.

#### **4. Структура программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)**

##### **4.1. Обязательная часть учебных циклов ППССЗ**

##### **Виды деятельности (ВД) и соответствующие им профессиональные компетенции (ПК):**

*ВД 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.

*ВД 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.

*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 мелкостучных 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 профессии рабочего 11176 «Бармен»:*

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

### **Объем учебного времени**

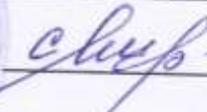
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл -	420 час.
Математический и общий естественнонаучный цикл	208 час.
Общепрофессиональные дисциплины -	416 час.
Профессиональные модули -	
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции -	120 час.
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.
<b>Обязательная аудиторная нагрузка</b>	<b>2052 час.</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1026 час</b>
<b>Максимальная нагрузка</b>	<b>3078 час.</b>
<b>Учебная практика</b>	<b>5 нед.</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>23 нед.</b>

### **4.2. Вариативная часть учебных циклов ПСССЗ**

Наименование дисциплин, профессиональных модулей	Дополнительные образовательные результаты	Аудит. нагрузка, час.	Макс. 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 13 Рационы лечебно-профилактического питания	Дополнительные умения: – Составление различных рационов; Дополнительные знания: – Характеристика рационов лечебно-профилактического питания; – Физиологические нормы питания, – Лечебно-профилактическое питание рабочих на производстве с вредными условиями труда.	16	84
ОП 14 Бухгалтерский учет в общественном питании	Дополнительные умения: – использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности. Дополнительные знания: – основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, – документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; – особенности ценообразования в общественном питании; – нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.	26	177

<p>ОП 11 Организация производства предприятий общественного питания</p>	<p>Дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– пользоваться нормативной документацией;</li> <li>– организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами;</li> <li>– определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы;</li> <li>– организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями нот;</li> <li>– подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания;</li> <li>– определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре;</li> </ul> <p>Дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию и характеристику предприятий общественного питания;</li> <li>– теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала;</li> <li>– организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицегольевого, кондитерского, горячего, холодного, складского хозяйства;</li> <li>– методы изучения потребительского спроса на продукцию общественного питания;</li> <li>– современные направления в области расширения, совершенствования и повышения качества услуг на предприятиях общественного питания;</li> </ul>	8	48
<p>ОП 12 Кухни народов мира</p>	<p>Дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания</li> <li>– поставлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций</li> <li>– готовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни Поволжья.</li> <li>– подбирать ассортимент блюд и напитков;</li> <li>– оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.</li> </ul> <p>Дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные факторы, формирующие основу национальной кухни;</li> <li>– роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;</li> <li>– основные положения рационального питания;</li> <li>– значение основных пищевых веществ;</li> <li>– положения нетрадиционных систем питания;</li> <li>– классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</li> <li>– основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд;</li> <li>– особенности национальной кухни народов стран;</li> <li>– особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.</li> </ul>	12	129

ОП 15 Кулинарное моделирование	<p>Дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных блюд и соусов</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы, птицы, овощей для сложных блюд</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных блюд и соусов</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной кулинарной продукции;</li> </ul> <p>Дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы</li> <li>- варианты подбора пряности и приправ при приготовлении сложных блюд</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок к соусам и варианты их использования</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной кулинарной продукции;</li> </ul>	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	<p>Дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать графические способы украшения тортов и пирожных;</li> </ul> <p>Дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новые виды украшений тортов - живыми цветами, заготовками из выпеченного тестового полуфабриката;</li> </ul>	20	129
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	<p>Дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять напитки сочетая овощи, фрукты, ягоды по вкусовым показателям;</li> </ul> <p>Дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пищевую ценность используемых овощей, фруктов и ягод в составе напитков;</li> </ul>	22	91
<b>Итого</b>		<b>180</b>	<b>1296</b>

Директор ГАОУ СПО ТТТХО  С.М. Медведева

МП

СОГЛАСОВАНО:



  
 должность \_\_\_\_\_  
 наименование предприятия (организации)

Л.П. Бессолицина  
 инициалы, фамилия