Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Согласовано:
Вице президент Ассоциации кулинаров
Свердловской области
_____/ Ю.Г. Вяткин /
«_____»_____2016 г.

Согласовано:
Руководитель РЦ в сфере
экономики и питания
_____/И.А. Старцева/
«_____»_____2016 г.

Обоснование вариативной части основной профессиональной образовательной программы СПО
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Срок обучения 3года10 месяцев, заочная форма обучения

Цикл ОПОП	Наименование ПМ и УД	Дополнительный объем содержания профессионального образования	Количество часов	Требования к результату (в виде освоенного профессионального опыта, знаний, умений)	Формируемые компетенции	Обоснование выбора со ссылкой на документ*
Профессиональный	**Дополнительное содержание** ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	**Дополнительные темы**: 1. **Калькуляция и учет** Освоение новых компетенций по определению продажной цены продукции и учету продуктов на производстве, буфетах (барах), магазинах кулинарии и учету денежных средств.	**68**	В результате изучения нового содержания студент должен: **уметь:** составлять и рассчитывать план- меню; производить расчет необходимого количества продуктов по действующему сб. Рецептур; определять продажную цену блюд и напитков; вести учет сырья , продуктов и тары в предприятиях общественного питания; вести учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров на ПОП; вести учет в буфетах, магазинах кулинарии; учет денежных средств, расчетных и кредитных операций; **знать:** понятие о цене, виды цен; план – меню, его назначение; структуру сборников рецептур; расчет необходимого количества продуктов; калькуляцию блюд и кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий и напитков; учет сырья, продуктов и тары в кладовых на ПОП; учет продуктов на производстве, отпуска и	ОК.2. ОК.7 ОК.9 **ПК. 6.1-6.5** Определение продажной цены продукции.	Маркетинговые исследования работодателей предприятий общественного питания (май 2016 г.) ПРОГРАММА повышения качества жизни населения Серовского городского округа на период до 2018 года (утвержденную решением Думы Серовского

		Расширение содержание 2. **Контроль качества продукции**	**40**	реализации продукции и товаров ПОП; учет в буфетах, магазинах кулинарии и др. В результате изучения нового содержания студент должен: **уметь:** - оценивать условия хранения и состояние продуктов в соответствии с системой ХАСП; **знать:** - методы контроля качества продукции; - нормативную документацию по определению качества продукции в соответствии с системой ХАССП.		городского округа от 24.06.2014г. № 206)
Профессиональный	**Расширение содержания** ОП. 4 Информационные технологии в профессиональной деятельности	**Дополнительная тема: «Особенности бухгалтерского учета в торговле и общественном питании»** Основы бухгалтерского учёта. Начало работы в программе 1С: «Предприятие 8» конфигурация 1С: «Ресторан» через «Стартовый помощник». Работа с документами через Панель функций. Ввод сведений и данных. Заполнение справочников. Ввод остатков. Учет хозяйственных операций. Регламентированная отчетность	**148**	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **уметь:** - использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; - обрабатывать текстовую и табличную информацию; - читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; - применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки бухгалтерской информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; - пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; - применять методы и средства защиты бухгалтерской информации. **знать:** - первичные документы; - назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; - правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; - основные понятия автоматизированной обработки информации; - направления автоматизации бухгалтерской	ОК 3. ОК 5. ОК 9. ПК Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Маркетинговые исследования работодателей предприятий общественного питания (май 2015 г.) ПРОГРАММА повышения качества жизни населения Серовского городского округа на период до 2018 года (утвержденную решением Думы Серовского городского округа от 24.06.2014г. № 206)

				деятельности; - назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем		
Профессиональный	**Расширение содержания** ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	**Расширение тем менеджмент и маркетинг** Умение моделировать, эффективно управлять и контролировать соцально-экономическую деятельность производства: работать с персоналом, видение предприятия, то есть четкое представление о том, каким оно должна быть, умение контактировать с покупателями, поставщиками, исполнителями, руководителями и т.д. Умение в проведении маркетинговых исследованиях, в обработке полученной информации, знать цели, задачи, принципы, маркетинговой среды организации, особенности маркетинга услуг общественного питания.	**100**	В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:** - использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения; - анализировать организационные структуры управления; - проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала; - принимать эффективные решения, используя систему методов управления; - выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; -участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; - разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; - собирать и анализировать информацию о ценах; - разрабатывать анкеты и опросные листы; - составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; - выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации; **знать:** - методы планирования и организации работы подразделения; - принципы построения организационной структуры управления; - основы мотивационной политики организации; - особенности менеджмента в области профессиональной деятельности (по отраслям); - внешнюю и внутреннюю среду организации; - цикл менеджмента; - процесс принятия и реализации управленческих решений;	ОК.01, ОК.03, ОК.07 ПК.6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности	Маркетинговые исследования работодателей предприятий общественного питания (май 2015 г.) ПРОГРАММА повышения качества жизни населения Серовского городского округа на период до 2018 года (утвержденную решением Думы Серовского городского округа от 24.06.2014г. № 206) Стратегия развития образовательных услуг

				- основы формирования мотивационной политики организации; - функции менеджмента в рыночной экономике: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта; - систему методов управления; - методику принятия решений; стили управления, коммуникации, делового общения - цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; - особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; - особенности маркетинга услуг общественного питания; - средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; - маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; - источники и критерии отбора маркетинговой информации; - критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением.		
Профессиональный	**ОП.10 Техническое оснащение и организация рабочего места**	**Дополнительное содержание** Освоение новых технологий и компетенций по ведению технологического процесса производства продукции на организованных и оснащенных современным оборудованием рабочих местах предприятий	**100**	В результате изучения нового содержания ОП.10 студент должен: **уметь:** организовывать работу производственных цехов; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; расстанавливать оборудование согласно	ОК 2., ОК.7, ОК.9 ПК.1.1-6.5; ПК.7.1-7.8	Маркетинговые исследования работодателей предприятий общественного питания (май 2016 г.)

		общественного питания		технологическому процессу и организовывать рабочие места; безопасно эксплуатировать и обслуживать современное технологическое оборудование и средства производства; проводить мелкий ремонт, наладку, настройку технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания **знать:** характеристики типов организаций общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; устройство, назначение, правила эксплуатации и технику безопасности оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного и средств производства; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции; пути улучшения качества выпускаемой продукции; организация бракеража готовой продукции.		Типовая должностная инструкция по должности зав. производством и техник–технолог, повар, кондитер
Профессиональный	**ОП.11 Деловая культура**	**Дополнительное содержание** Освоение делового этикета, профессиональной этики и психологии общения	**50**	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: **знать:** этику деловых отношений; основы деловой культуры в устной и письменной форме; нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; основные правила этикета; основы психологии производственных отношений; основы управления и конфликтологии. **уметь:** применять правила делового этикета; поддерживать деловую репутацию; соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;	ОК. 01-09 ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства; -ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями; -ПК6.3 Организовывать работу трудового	Маркетинговые исследования работодателей предприятий общественного питания (май 2016 г.) ПРОГРАММА повышения качества жизни населения Серовского городского округа на период до 2018

				пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; налаживать контакты с партнерами.	коллектива; -ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями; -ПК 6.5 Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.	года (утвержденную решением Думы Серовского городского округа от 24.06.2014г. № 206)
Профессиональный	**ОП.12 Рисование и лепка** ОП, 1 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	**Дополнительное содержание** Формирование компетенции по оформлению и декору кулинарной продукции выразительными средствами композиции, тем самым будет воспитывать потребность в проявлении творчества и инициативы, поддержания имиджа предприятия и развитию эстетического вкуса, аккуратности, умелости, мелкой моторики рук.	**68**	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: **знать:** - значение декоративно - художественного оформления продукции для профессии кондитера; - теоретические основы изобразительной грамоты, дающие общие законы выполнения рисунков; - материалы для рисования; - технику рисования и ее разнообразие; - композицию рисунков; - последовательность работы над рисунком; - приемы рисования: * плоских предметов и геометрических фигур; * орнаментов; * рисования с натуры различных предметов и растений, фруктов и овощей, животных и птиц, предметов геометрической формы и предметов домашнего обихода ; - понятии о цвете; * рисования с натуры пирожных и тортов; * выразительные средства композиции; * закономерности компоновки композиций на поверхности кондитерской продукции в зависимости от определённых факторов; * варианты оформления пирожных и тортов. - инструменты и материалы для лепки; - технику работы с лепными материалами; - приемы лепки пластилином для создания объёмных изображений: - растительного орнамента, фруктов и овощей,	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить	Маркетинговые исследования работодателей предприятий общественного питания (май 2016 г.) ПРОГРАММА повышения качества жизни населения Серовского городского округа на период до 2018 года (утвержденную решением Думы Серовского городского округа от 24.06.2014г. № 206)

				цветов, животных и птиц; - порядок выполнения макетов тортов и пирожных. **уметь:** - выбирать инструменты для рисования и безопасно их эксплуатировать; - владеть приемами рисования и лепки различных экспонатов (образцов) в результате упражнений; -выполнять компоновку элементов украшения круглого и квадратного тортов; - лепить растительный орнамент; - лепить фрукты, овощи, цветы, животных и птиц. - изготовлять макеты тортов и пирожных.	приготовление сложных горячих десертов.	
Профессиональный	**ОП.13 Товароведение пищевых продуктов**	**Дополнительное содержание** Умение работать с нормативной документацией (ГОСТ, ОСТ, ТУ и др.), определять органолептическую оценку качества сырья в соответствии с нормативными документами, распознавать широкий ассортимент продуктов, определять их дефекты, условия хранения и реализации пищевых продуктов.	**100**	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: **уметь:** – работать с нормативной документацией на пищевые продукты; – распознавать ассортимент продуктов и устанавливать причины возникновения дефектов; – проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; – разрабатывать мероприятия по их предотвращению или сокращению путем регулирования условий и сроков хранения. **знать:** – роль пищи для организма человека; – основные понятия, термины и определения в области товароведения пищевых продуктов; – ассортимент и характеристики основных групп пищевых продуктов; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – особенности оценки и подтверждения соответствия качества продуктов; – факторы, влияющие на качество продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов пищевых продуктов.	ОК. 1-8 ПК.1.1-1.2; ПК. 2.1-2.5; ПК. 3.1-3.4; ПК. 4.1-4.3; ПК. 5.1-5.2.	Типовая должностная инструкция по должности зав. производством и техник – технолог, повар, кондитер
Профессиональный	**ОП.14** Технологическое	**Дополнительное содержание** Приобрести необходимые знания	**80**	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **уметь:**	ОК.1 – ОК. 9 ПК. 6.1, ПК.6.2	Типовая должностная инструкция по

	проектирование предприятий общественного питания	при организации технологического проектирования предприятий общественного питания, методом технологических расчётов, подбора оборудования (технологического, торгового, холодильного оборудования), определения качества и состава персонала, умение производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений.		- расчитывать основные количественные характеристики предприятия, - разрабатывать принципиальную схему загрузки и хранения продуктов, их кулинарной обработки, кулинарной продукции, - проводить расстановку технологического, торгового, холодильного оборудования в производственных цехах, помещениях для хранения и приёма продукции, в торговом зале. **знать:** - порядок проектирования предприятий общественного питания, - основы технологических расчётов, - основы архитектурно-строительных требований к проектированию и планировочным решениям предприятий, - общие требования к интерьеру предприятий различного типа, - решение знаний между основными группами помещений.		должности зав. производством и техник – технолог.
Профессиональный	**Расширение содержания** МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной	**Включить новую тему: технологии приготовления холодных блюд лечебного питания.** Знать принципы лечебного и лечебно – профилактического питания, уметь готовить холодные блюда для лечебного и лечебно – профилактического питания.	**12**	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: **уметь:** - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - использовать различные технологии и специальные технологические приёмы обработки сырья и приготовления продукции; - оформлять, отпускать и хранить готовую холодную продукцию; - оценивать качество готовой продукции; **знать:** - основные принципы лечебного и лечебно – профилактического питания; -понятие о механическом, химическом и термическом щажении; - технологические приёмы, обеспечивающие, щажение ЖКТ; - особенности приготовления холодных блюд и закусок,	ОК. 1-10 ПК: - освоение технологических приёмов по приготовлению блюд лечебного и лечебно – профилактического питания; - приготовление блюд лечебного и лечебно – профилактического питания; изделий лечебного и лечебно – профилактического питания»	Маркетинговые исследования работодателей предприятий общественного питания (май 2016 г.) ПРОГРАММА повышения качества жизни населения Серовского городского округа на период до 2018 года (утвержденную решением Думы Серовского

						городского округа от 24.06.2014г. № 206) Типовая должностная инструкция по должности зав. производством и техник – технолог, повар, кондитер
Профессиональный	**Дополнение содержания МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.**	**Включить новую тему: технологии приготовления блюд и кулинарных изделий лечебного питания** Знать характеристики диет, особенности детского питания, уметь готовить блюда для лечебного и лечебно – профилактического питания.	**30**	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: **уметь:** - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий и безопасно их эксплуатировать; - оформлять ,отпускать и хранить готовую продукцию; - оценивать качество готовой продукции; **знать:** - характеристику диет № 1,2,4,5,7,9,10,11,15; - особенности детского питания; - особенности питания подростков; первых блюд, вторых блюд, сладких блюд и напитков; - понятие о функциональных мучных кондитерских изделиях и изделиях пониженной калорийности; - особые требования к раздаче, отпуску и порядку хранения блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий.	ОК. 1-10 ПК: - освоение технологических приёмов по приготовлению блюд лечебного и лечебно – профилактического питания; - приготовление блюд лечебного и лечебно – профилактического питания; изделий лечебного и лечебно – профилактического питания»	Маркетинговые исследования работодателей предприятий общественного питания (май 2016 г.) ПРОГРАММА повышения качества жизни населения Серовского городского округа на период до 2018 года (утвержденную решением Думы Серовского городского округа от 24.06.2014г. № 206) Типовая должностная

						инструкция по должности зав. производством и техни – технолог, повар, кондитер
Профессиональный	**Расширение содержания** **МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации**	Расширение темы: **Экономика предприятия** Создает основу для понимания особенностей функционирования предприятий торговли, общественного питания вопросов развития товарооборота, формирования товарных запасов, рационального использования ресурсов и МТБ, получения максимальной прибыли. Основные направления экономического, финансового, политического поведения субъектов рыночных отношений.	**68**	В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:** рассчитывать товарооборот, определять себестоимость продукции, издержек; определять потребность в инструментах, товарных запасах; рационально использовать ресурсы и МТБ; планировать производственную программу и производственную мощность предприятия; планировать численность и состав персонала; составлять график работы персонала; получать балансовую и чистую прибыль предприятия; составлять бизнес план предприятия; составлять график работы персонала; вести учёт рабочего времени. **знать:** общую характеристику рыночного механизма; состав и классификацию основных фондов и оборотных средств предприятия; организацию труда на производстве; производственную и организационную структуру предприятия; производственную программу и производственную мощность предприятия; издержки производства и себестоимость продукции; формирование цен на продукцию предприятий; качество и конкурентоспособность продукции.	ОК.01, ОК.03, ОК.07 ПК.6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства; ПК.6.9 Оценивать эффективность производственной деятельности	ПРОГРАММА повышения качества жизни населения Серовского городского округа на период до 2018 года (утвержденную решением Думы Серовского городского округа от 24.06.2014г. № 206)Стратегия развития образовательных услуг
ИТОГО			**864**			