

Экспертное заключение

на основную профессиональную образовательную программу

по специальности среднего профессионального образования

по программе подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Филиала государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования Московской области «Университет «Дубна»
-Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж**

1. Оценка основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП):

а) ОПОП соответствует современным требованиям к профессиональной деятельности техника-технолога общественного питания;

б) ОПОП предусматривает изучение современных технологий общественного питания;

2. Вариативная часть ОПОП (864 часа) отвечает актуальному запросу.

3. В результате анализа квалификационной характеристики выпускника и требований, предъявляемым современным состоянием производства и технологий общественного питания при распределении вариативной части введены обоснованные дисциплины, согласно таблицы 1.

4. Вывод:

Основная профессиональная образовательная программа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

Таблица 1

№	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	К-во часов в ФГОС	Вариативная часть	ВСЕГО	Обоснование
ОГС Э.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		124		
ОГС Э.05	Русский язык и культура речи	-	48	48	Формирование знаний культуры речи, основ социальной психологии умений использовать деловой стиль
ОГС Э.06	Социальная психология	-	36	36	

ОГС Э.07	Основы предпринимательской деятельности	-	40	40	Формирование знаний основ ведения бизнеса
ЕН.0 0	Естественно-научный и математический цикл		36		
ЕН.04	Методы исследования сырья и продуктов питания	-	36	36	Формирование знаний: методов исследования и свойства пищевой продукции, лежащих в основе методов их определения; Формирование умений: определять факторы, влияющие на свойства продовольственного сырья и продуктов питания
ОП	Общепрофессиональные дисциплины		594		
ОП.0 1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	48	14	62	Формирование: умений соблюдать санитарно-гигиенические требования к продукции, процессам и услугам организаций общественного питания; знаний санитарно-эпидемиологического законодательства
ОП.0 2	Физиология питания	48	12	60	Формирование умений соблюдать принципы рационального и функционального питания при оставлении меню для разных категорий потребителей
ОП.0 6	Правовые основы профессиональной деятельности	36	12	48	Формирование правовой культуры; воспитание граждан, умеющих юридически грамотно понимать и интерпретировать законы и другие нормативные правовые акты
ОП.0 7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	54	24	78	Формирование умений применять в профессиональной деятельности основные методы управления персоналом, использовать приемы делового общения в коллективе, применять в профессиональной деятельности основы планирования маркетинговой деятельности фирмы.

					<p>Принимать решения при определении товара фирмы.</p> <p>Разрабатывать рекламу изделия</p> <p>Рассчитывать оптово-отпускную, розничную цену изделия</p> <p>Формирование знаний</p> <p>Стилей управления, видов коммуникации;</p> <p>принципов делового общения в коллективе;</p> <p>Взаимосвязи цены и качества товара. Рыночного ценообразования России в условиях кризиса. Методов установления цены на продукцию. ж.</p>
ОП.1 0	Калькуляция и учет в общественном питании	-	70	70	<p>Формирование умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативной и технологической документацией; - составлять договора, применяемые на предприятии общественного питания; - производить расчёт расхода сырья, выход полуфабрикатов и готовой продукции с учётом сезонности сырья, типом и классом предприятия; - документально оформлять списание сырья в результате норм естественной убыли; - проводить и документально оформлять результаты инвентаризации сырья и продуктов; - составлять калькуляцию и рассчитывать продажные цены на продукцию собственного производства и покупные товары; - составлять товарно-материальные отчёты.
ОП.1 1	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	-	70	70	<p>Формирование знаний в области технического оснащения предприятий общественного</p>

					питания, умений применять в эксплуатации оборудование
ОП.1 2	Товароведение пищевых продуктов	-	76	76	<p>Формирование знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров; - общих требований к качеству сырья и продуктов; - условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методов контроля качества продуктов при хранении; - способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - современных способов обеспечения правильной сохранности запасов пищевых продуктов; - возможных причин возникновения потерь пищевых продуктов и способов их сокращения.
ОП.1 3	Организация производства	-	70	70	<p>Формирование знаний в области производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности предприятий общественного питания, основных понятий в области организации производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационно-правовых форм и особенностей производственной деятельности предприятий общественного питания; - организации процессов производства и реализации продукции; работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;

					<p>-требований к производственному персоналу, организации и нормированию труда;</p> <p>- формирование умений работы с нормативной и технологической документацией; организации производственного процесса и контроля за соблюдением установленных требований.</p>
ОП.1 4	Эстетика и дизайн в общественном питании	-	64	64	<p>Формирование знаний:</p> <p>Эстетических требований к архитектуре, интерьеру и рекламе предприятий общественного питания;</p> <p>Основных требований к подготовке обслуживания, к этике поведения за столом;</p> <p>Эстетических требований к приборам, посуде и столовому белью;</p> <p>Правил и техники подачи блюд</p> <p>Требований к различным видам сервировок стола, специальным методам обслуживания;</p> <p>Ассортимента и классификации блюд и закусок;</p> <p>Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;</p> <p>Требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;</p> <p>Правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок;</p> <p>Вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок;</p> <p>Основных приемов изготовления украшений;</p> <p>Простейших приемов декоративной вырезки;</p> <p>Основ карвинга;</p> <p>Правил подбора профессиональных инструментов для карвинга;</p>

					Техники и вариантов оформления блюд и закусок; Актуальных направлений в оформлении блюд и закусок.
ОП.1 5	Документационное обеспечение управления	-	36	36	Формирование умений создания документов, знаний организации работы с документами
ОП.1 6	Русская кухня	-	48	48	Формирование знаний о влиянии природных, исторических и социально-экономических условий, повлиявших на формирование русской кухни; об истории становления и развития русской кухни; об основных этапах развития русской кухни и их отличительных особенностях. Формирование умений по проведению анализа исторических событий, повлиявших на развитие русской кухни; использования различных технологий приготовления и оформления блюд, напитков, изделий старо русской кухни на современном производстве.
ОП.1 7	Зарубежная кухня	-	62	62	Формирование знаний: - особенностей национальных кухонь Европы, Азии, стран Американского континента и Африки; умений: - готовить блюда национальных кухонь Франции, Германии, Италии, Греции, Китая, Японии, Северной Америки, Южной Америки, Марокко; владеть технологиями приготовления и навыками оформления блюд национальных кухонь Франции, Германии, Италии, Греции, Китая, Японии, Северной Америки, Южной Америки, Марокко
ОП.1 8	Технология трудоустройства и планирования карьеры	-	36	36	Формирование знаний технологий трудоустройства, умений планировать свою карьеру
ПМ.0 0	Профессиональные модули		110		
ПМ.0 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностях служащих		110		

