

Экспертное заключение

на основную образовательную программу
-по программе подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

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 образовательной программы (далее - ООП):

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

б) ООП 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 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
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		124		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	-	48	48	Формирование знаний культуры речи, основ социальной психологии умений использовать деловой стиль
ОГСЭ.06	Социальная психология	-	36	36	
ОГСЭ.07	Основы предпринимательской деятельности	-	40	40	Формирование знаний основ ведения бизнеса

ЕН.00	Естественно-научный и математический цикл		36		
ЕН.04	Методы исследования сырья и продуктов питания	-	36	36	<p>Формирование знаний: методов исследования и свойства пищевой продукции, лежащих в основе методов их определения;</p> <p>Формирование умений: определять факторы, влияющие на свойства продовольственного сырья и продуктов питания</p>
ОП	Общепрофессиональные дисциплины		594		
ОП.01	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.02	Физиология питания	48	12	60	Формирование умений соблюдать принципы рационального и функционального питания при оставлении меню для разных категорий потребителей
ОП.06	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.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	54	24	78	<p>Формирование умений</p> <p>применять в профессиональной деятельности основные методы управления персоналом,</p> <p>использовать приемы делового общения в коллективе, применять в профессиональной деятельности основы планирования маркетинговой деятельности фирмы.</p> <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.10	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.11	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	-	70	70	<p>Формирование знаний в области технического оснащения предприятий общественного питания, умений применять в эксплуатации оборудование</p>
ОП.12	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.13	Организация обслуживания	-	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; - требований к производственному персоналу, организации и нормированию труда;

					- формирование умений работы с нормативной и технологической документацией; организации производственного процесса и контроля за соблюдением установленных требований.
ОП.14	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> <p>Техники и вариантов оформления блюд и закусок;</p> <p>Актуальных направлений в оформлении блюд и закусок.</p>

ОП.15	Документационное обеспечение управления	-	36	36	Формирование умений создания документов, знаний организации работы с документами
ОП.16	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.17	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.18	Технология трудоустройства и планирования карьеры	-	36	36	Формирование знаний технологий трудоустройства, умений планировать свою карьеру
ПМ.00	Профессиональные модули		110		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностях служащих		110		

МДК 07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	66 150	50 60	116 210	<p>Формирование знаний и умений: - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
Всего			864		

Директор по развитию продукта,
операционному учету и контролю качества
Холдинг М-АРТ

08.05.2014



Гончарова А.А.