

## АННОТАЦИИ

### ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОГСЭ.01 Основы философии

##### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по профессиям рабочих:
- по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер»;
- профессиональной подготовки и переподготовки работников общественного питания.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Основы философии» относится к общему циклу ОГСЭ (Общий гуманитарный и социально-экономический цикл) основной профессиональной образовательной программы.

##### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры и окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Программа направлена на формирование следующих общих компетенций:

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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 58 часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 10 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b> | <b>Количество часов</b> |
|---------------------------|-------------------------|
|---------------------------|-------------------------|

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>              | <b>58</b> |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>   | <b>48</b> |
| в том числе:  |           |
| практические занятия                                      |           |
| контрольные работы  | -         |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>        | <b>10</b> |
| в том числе:  |           |
| работа с учебником, работа с текстами, составление таблиц | 10        |
| <i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>                 |           |

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОГСЭ. 02История

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы *подготовки специалистов среднего звена* в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ:

- по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер»;
- дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки и переподготовки работников индустрии питания.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «История» относится к общему циклу ОГСЭ (Общий гуманитарный и социально-экономический цикл) ППССЗ.

#### 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **воспитание гражданственности, национальной идентичности**, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

- **развитие способности** понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;
- **освоение** систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;
- **овладение** умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;
- **формирование** исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

**знать:** - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Программа направлена на формирование следующих общих компетенций:

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 57 часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 9 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Количество часов</b> |
|---|-------------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>57</b>               |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>48</b>               |
| в том числе:  |                         |
| практические занятия                                    |                         |
| контрольные работы                                      | 2                       |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | <b>9</b>                |
| в том числе:  |                         |
| написание рефератов, эссе, составление схем, таблиц     | 9                       |
| <b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>               |                         |

# АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина **Иностранный язык** входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

В процессе освоения дисциплины студент должен овладевать общими компетенциями:

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.

#### **1.4.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **192** часов , в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162** часов;

Самостоятельной работы обучающегося **30** час.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>  | <b>192</b>         |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>   | <b>162</b>         |
| в том числе:<br><br>практические занятия<br><br>контрольные работы  | 162                |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>  | <b>30</b>          |
| в том числе:<br><br>выполнение упражнений;<br><br>подготовка сообщений, эссе;<br><br>выполнение ситуационных заданий;<br><br>подготовка к ответам на контрольные вопросы;<br><br>подготовка творческих заданий. |                    |
| <b>Итоговая аттестация в форме экзамена 4 семестр, зачеты – 3,5,6,7,8 семестры</b>  |                    |

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» является частью программы подготовки *специалистов среднего звена* по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС.

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования для формирования речевой культуры специалистов ресторанного сервиса.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл вариативной части ППССЗ и направлена на формирование общих компетенций:

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.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:  
уметь:



- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать, составлять, преобразовывать тексты на разные темы;
- продуктивно участвовать в процессе общения;
- систематизировать языковые средства в соответствии с тем, в какой ситуации, в каком функциональном стиле или жанре они используются;
- совершенствовать свои орфографические и пунктуационные навыки;
- редактировать и устранять типичные ошибки в языке деловых бумаг.

знать:

- содержание понятий: культура речи, литературный язык, языковая норма;
- назначение и формулы речевого этикета;
- функциональные стили литературного языка;
- принципы русской орфографии и пунктуации;
- основные требования к деловому разговору.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

|  |           |
|--|-----------|
| максимальной учебной нагрузки обучающегося-            | 72 часа;  |
| в том числе:   |           |
| обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- | 48 часов; |
| самостоятельной работы обучающегося-                   | 24 часа.  |

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Количество часов</b> |
|--|-------------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>   | <b>72</b>               |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>  | <b>48</b>               |
| в том числе:   |                         |
| практические занятия   | 4                       |
| контрольные работы   | 2                       |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего):</b> в том числе работа над рефератами, устными сообщениями для семинарских занятий, презентационными материалами | <b>24</b>               |
| <b>Итоговая аттестация:</b>  | <b>зачет</b>            |

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 05 ТЕХНОЛОГИЯ УЧЕБНОГО ТРУДА**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология учебного труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с ФГОС.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология учебного труда» может быть использована для формирования индивидуальных образовательных траекторий будущего специалиста ресторанного сервиса.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл вариативной части ППСЗ. Изучение программы направлено на формирование общих компетенций:

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- формулировать цели самостоятельной и учебной деятельности;
- определять пути реализации намеченной цели в образовательной деятельности;
- подбирать учебную литературу, работать с книгой (учебником, справочником, дополнительной литературой);
- выделять главное в устной речи и письменном тексте;
- конспектировать, реферировать, рецензировать;
- представлять информацию.

знать:

- содержание основных понятий и категорий самостоятельных учебных действий;
- требования к различным видам учебной работы студентов и их оформлению.

**1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 51 час;

в том числе:

|  |           |
|--|-----------|
| обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- | 34 часа;  |
| самостоятельной работы обучающегося-                   | 17 часов. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Количество часов   |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)   | 51                 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)  | 34                 |
| в том числе:  |                    |
| практические занятия  | 10                 |
| контрольные работы  | 1                  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего): в том числе работа над рефератами, устными сообщениями для семинарских занятий, презентационными материалами | 17                 |
| Итоговая аттестация в форме   | контрольной работы |

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОГСЭ.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована всеми образовательными учреждениями, реализующими основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования технического профиля.

#### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу, который является обязательной частью ППССЗ по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

**знать:**

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

основы здорового образа жизни.

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 162 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объём часов |
|---|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>  | <b>324</b>  |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>   | <b>162</b>  |
| в том числе:  |             |
| теоретическая часть   | <b>2</b>    |
| практические занятия  | <b>160</b>  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>  | <b>162</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ составление и выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в свободное время;</li><li>▪ совершенствование техники и тактики спортивных игр в процессе самостоятельных занятий;</li><li>▪ выполнение различных комплексов физических упражнений в процессе самостоятельных занятий;</li></ul> |             |

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ закрепление и совершенствование техники изучаемых двигательных действий в процессе самостоятельных занятий;</li> <li>▪ изучение оздоровительных систем физической культуры;</li> <li>▪ составление и выполнение комплексов производственной гимнастики с учетом своей профессиональной деятельности;</li> <li>▪ изучение учебной литературы;</li> <li>▪ написание рефератов;</li> <li>▪ составление презентаций;</li> <li>▪ контроль за индивидуальным физическим развитием и физической подготовленностью, физической работоспособностью, осанкой;</li> </ul> |  |
| <p>Итоговая аттестация в форме <b>зачетов</b></p>   |  |

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЕН.01 «МАТЕМАТИКА»**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки рабочих и специалистов общественного питания).

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу.

Дисциплина направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку 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.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

**уметь:**

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

**знать:**

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **69** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **46** часов;  
из них практических работ **24** часа;  
самостоятельной работы обучающегося - **23** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                      | Объем часов |
|---|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>69</b>   |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>46</b>   |
| в том числе:  |             |
| практические занятия                                    | 24          |
| контрольная работа                                      | 2           |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | <b>23</b>   |
| в том числе:  |             |
| Подготовка к практическим занятиям                      | 8           |
| Подготовка рефератов                                    | 9           |
| Поиск необходимой информации в Интернете                | 6           |
| <i>Итоговая аттестация в форме контрольной работы</i>   |             |



# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ЕН.02 Экологические основы природопользования

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ:

- для подготовки рабочих по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер»;
- профессиональной подготовки и переподготовки работников общественного питания.

### Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» относится к Математическому и общему естественнонаучному цикл и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

Дисциплина направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

5.2.2. 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.

5.2.3. 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.

5.2.4. 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.

5.2.5. 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.

5.2.6. 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.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

#### **уметь:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

#### **знать:**

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

- принципы и методы рационального природопользования;

- методы экологического регулирования;

- принципы размещения производств различного типа;

- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

- природоресурсный потенциал Российской Федерации;

- охраняемые природные территории

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | 51                 |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | 34                 |
| в том числе:  |                    |
| лабораторные работы                                     |                    |
| практические занятия                                    | 10                 |
| контрольные работы                                      | 2                  |
| курсовая работа (проект)                                |                    |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | 17                 |
| в том числе:  |                    |
| <i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>             | 12                 |
| <i>Реферат по заданной тематике</i>                     | 5                  |
| <i>Итоговая аттестация в форме контрольной работы</i>   |                    |

## 1.АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины

### ЕН.03 Химия

#### 1.1Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников общественного питания.

#### 1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Химия» и входит в математический и общий естественнонаучный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

### **1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

#### **Цели:**

- развитие профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для реализации профессиональной деятельности
- формирование умений и навыков по организации производства, приготовлению высококачественных кулинарных блюд

#### **Задачи:**

- сформировать знания о свойствах органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- сформировать знания о химических процессах, лежащих в основе производства продовольственных товаров;
- освоить методы и технику выполнения химических анализов;
- освоить приемы безопасной работы в химической лаборатории

- заниматься самообразованием
- использовать информационно-коммуникационные технологии в изучении дисциплины

В результате изучения дисциплины, как обязательной части цикла, обучающийся должен **уметь**:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

**должен знать**:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **192** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **128** часов;  
самостоятельной работы обучающегося - **64** часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>   | 192                |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>  | 128                |
| в том числе:   |                    |
| лабораторные работы  | 30                 |
| практические занятия   | 28                 |
| контрольные работы   | 2                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>   | 64                 |
| в том числе:   |                    |
| Подготовка докладов  | 4                  |
| Решение расчетных и ситуационных задач.  | 8                  |
| Работа с учебником (составление плана, тезисов конспектов).  | 6                  |
| Создание электронных презентации по конкретной теме.   | 46                 |
| Подготовка к практическим занятиям, к зачету по конкретному раздаточному материалу предложенному преподавателем (домашняя работа). |                    |
| <i>Итоговая аттестация в форме зачета, контрольной работы</i>  |                    |

### ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

#### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл дисциплин программы подготовки специалистов среднего звена и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:



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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку 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.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**51**час, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**34** часа,  
 самостоятельной работы обучающегося-**17** часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>  | <b>51</b>          |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>   | <b>34</b>          |
| в том числе:  |                    |
| лабораторные занятия  | <b>2</b>           |
| практические занятия  | <b>8</b>           |
| контрольные работы  | -                  |
| курсовая работа (проект)  | -                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>  | <b>17</b>          |
| в том числе:  |                    |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)  | -                  |
| работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач) | <b>17</b>          |
| <b>Итоговая аттестация в форме:</b> тестирования  |                    |

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.02 Физиология питания**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

Дисциплина направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку 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.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося- **51** час, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **34** часа,
- самостоятельной работы обучающегося- **17** часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>51</b>          |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>34</b>          |
| в том числе:  |                    |

|   |           |
|---|-----------|
| лабораторные занятия  | -         |
| практические занятия  | <b>8</b>  |
| контрольные работы  |           |
| курсовая работа (проект)  | -         |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>  | <b>17</b> |
| в том числе:  |           |
| работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач) | <b>17</b> |
| <b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>   |           |

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.,

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров, профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.



ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

### **1.4. Использование часов вариативной части ППСЗ (42 час)**

| <b>№п\п</b> | <b>Дополнительные</b> | <b>№, наименование</b> | <b>Количество</b> | <b>Обоснование включения в</b> |
|-------------|-----------------------|------------------------|-------------------|--------------------------------|
|-------------|-----------------------|------------------------|-------------------|--------------------------------|

|   | знания, умения   | темы  | часов | рабочую программу  |
|---|--|---|-------|--|
| 1 | <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>• естественная убыль продовольственных товаров. Правила отбора проб. Консервирование продовольственных товаров.</li> <li>• ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов</li> </ul> | Тема 1.2.<br>Общие сведения о продовольственных товарах.  | 4     | Освоение профессиональных компетенций по рабочей профессии и более углубленное изучение товароведной характеристики основных групп продовольственных товаров, новых видов сырья и экзотических продуктов, используемых в приготовлении блюд различных кухонь мира. |
|   |  | Тема 1.2.<br>Качество и безопасность продовольственных товаров.                                       | 4     |  |
|   |  | Тема 1.3.<br>Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров                     | 25    |  |
| 2 | <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• способы доставки товаров;</li> <li>• источники снабжения и критерии выбора поставщиков</li> </ul>  | Тема 2.1.<br>Организация снабжения и реализация различных видов продовольственных товаров и продуктов | 2     | Освоение профессиональных компетенций по рабочей профессии и более углубленное изучение процесса организации снабжения и ведения складского хозяйства предприятия  |
| 3 | • правила оценки состояния запасов на складе   | Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных   | 3     |  |

|   |   |  |   |                       |
|---|---|--|---|-----------------------|
|   |   | товаров и продуктов  |   | общественного питания |
| 4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• способы укладки сырья и продуктов;</li> <li>• нормируемые и ненормируемые потери</li> </ul>  | Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров и продуктов | 2 |                       |
| 5 | <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подготавливать и использовать весоизмерительное оборудование, мерную тару, инвентаря, инструменты для отпуска товаров</li> </ul> | Тема 2.4. Отпуск продукции на производство, в филиалы, буфеты                        | 2 |                       |

### 1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **165** часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – **110** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **55** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                      | Объем часов |
|---|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>165</b>  |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>110</b>  |
| в том числе:  |             |
| лабораторные занятия                                    | 10          |
| практические занятия                                    | 18          |
| контрольные работы                                      | 2           |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | <b>55</b>   |
| в том числе:  |             |

|  |   |
|--|---|
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)                                       | - |
| домашняя работа, подготовка рефератов, поиск информации в Интернете, составление презентаций |   |
| <b>Итоговая аттестация</b> в форме контрольной работы – семестр 3, экзамена – семестр 4      |   |

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

#### **1.1 Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации и переподготовки техников-технологов общественного питания.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл дисциплин основной профессиональной образовательной программы и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять телекоммуникационные средства;

знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

#### 1.4. Использование часов вариативной части ПССЗ (23 часа)

| №п\п | Дополнительные знания, умения   | №, наименование темы  | Количество часов | Обоснование включения в рабочую программу  |
|------|---|---|------------------|--|
| 1    | <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Возможности коммуникационных технологий для создания текстовых документов, расчётных документов</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•применять коммуникационные технологии при планировании основных показателей производства, при организации работы трудового коллектива</li> </ul> | <p>Тема 1.2.</p> <p>Коммуникационные технологии</p> <p>Тема 1.2.</p> <p>Коммуникационные технологии</p> | 7                | Освоение профессиональных компетенций по рабочей профессии и более углубленное изучение товароведной характеристики основных групп продовольственных товаров, новых видов сырья и экзотических продуктов, используемых в приготовлении блюд различных кухнях мира. |
| 2    | <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•организацию автоматизированного рабочего места</li> <li>•виды автоматизированных систем</li> <li>назначение, состав и принципы автоматизированных систем</li> </ul>  | <p>Тема 2.1</p> <p>Автоматизированное рабочее место специалиста.</p>                                    | 4                | Освоение профессиональных компетенций по выбранной специальности и более глубокое изучение процесса организации производства предприятия общественного питания   |

|   |   |  |   |  |
|---|---|--|---|--|
| 3 | <p><b>Знать:</b><br/>возможности применения Excel в составлении технологических и калькуляционных карточек</p> <p><b>Уметь:</b> • применять электронные таблицы в решении практических задач</p>  | Тема 2.2 Табличный редактор Excel в решении экономических задач          | 4 | Освоение профессиональных компетенций по выбранной специальности и более глубокое изучение процесса организации производства предприятия общественного питания |
| 4 | <p><b>Знать:</b><br/>назначение и возможности компьютерных сетей различных уровней.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Применять компьютерные сети при ведении учётно-отчётной документации;</li> <li>• При планировании выполнения работ исполнителя</li> </ul> | Тема 2.3. Назначение и возможности компьютерных сетей различных уровней. | 4 | Освоение профессиональных компетенций по выбранной специальности и более глубокое изучение процесса организации работы структурного подразделения              |
| 5 | <p><b>Знать:</b><br/>Возможности сети Internet для поиска необходимой информации для эффективной организации работы трудового коллектива</p> <p><b>Уметь:</b> Использовать возможности сети Internet для контроля и оценки результатов выполнения работ.</p>                                    | Тема 2.4 . Возможности сети Internet.                                    | 4 | Освоение профессиональных компетенций по выбранной специальности и более глубокое изучение процесса организации работы структурного подразделения              |

### 1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **106** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **71** час;

из них практических работ **44** часа;  
самостоятельной работы обучающегося - **35** часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>106</b>         |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | 71                 |
| в том числе:  |                    |
| практические занятия                                    | 44                 |
| контрольные работы                                      | 1                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | 35                 |
| в том числе:  |                    |
| Подготовка к практическим занятиям                      | 10                 |
| Подготовка рефератов                                    | 5                  |
| Поиск необходимой информации в Интернете                | 20                 |
| <i>Итоговая аттестация в форме тестирования</i>         |                    |

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.05 Метрология и стандартизация**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров, переподготовке товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техникув-технологов пищевых производств

#### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**



Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

-применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

-оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

-использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

-приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

-основные понятия метрологии;

-задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

-формы подтверждения соответствия;

-основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

-терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

### 1.4. Использование часов вариативной части ППСЗ (2 час)

| №п\п | Дополнительные знания, умения                    | №, наименование темы                               | Количество часов | Обоснование включения в рабочую программу              |
|------|--|--|------------------|--|
| 1    | <b>Знать:</b><br>Уравнения и шкалы измерений, их | <b>Тема 1.4.</b><br><b>Основы теории измерений</b> | 2                | Освоение профессиональных компетенций и более глубокое |

|  |  |  |  |                  |
|--|--|--|--|------------------|
|  | определения, применение.<br>Математические модели измерений по различным шкалам. |  |  | изучение теории. |
|--|--|--|--|------------------|

### 1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **59** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **39** час;

из них практических работ **10** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **20** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>   | 59          |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>  | 39          |
| в том числе:   |             |
| лабораторные занятия   | -           |
| практические занятия   | 10          |
| контрольные работы   | -           |
| курсовая работа (проект)   | -           |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>   | 20          |
| в том числе:   |             |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)   | -           |
| работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; работа с нормативной и справочной литературой; решение ситуационных задач, подготовка сообщений, докладов, рефератов | 20          |
| Итоговая аттестация в форме <i>зачета</i>  |             |

# АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по профессиям рабочих: 16675 Повар; 12901 Кондитер;

- профессиональной подготовки или переподготовки работников в области общественного питания при наличии среднего профессионального образования.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско - процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

#### 1.4. Использование часов вариативной части ППССЗ (41 час).

| №п\п | Дополнительные знания, умения   | №, наименование раздела   | Количество часов | Обоснование включения в рабочую программу       |
|------|---|---|------------------|---|
| 1    | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства, отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оперировать юридическими понятиями и категориями;</li> <li>- анализировать юридические</li> </ul> | <p>Раздел 1.</p> <p>Тема 1.1 1.2</p> <p>Основной закон – Конституция РФ</p> | 7                | Освоение конституционных норм и их особенностей |

|   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
|   | <p>факты и возникающие в связи с ними правовые отношения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать юридическую терминологию;</li> <li>- работать с правовыми актами.</li> </ul>   |   |   |  |
| 2 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие предпринимательской деятельности;</li> <li>- формы предпринимательской деятельности;</li> <li>- государственно-правовое регулирование предпринимательской деятельности;</li> </ul> <p>Уметь: - свободно ориентироваться в гражданском законодательстве, найти нужные правовые нормы для принятия самостоятельного решения по практическим правовым ситуациям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять и толковать законы и другие нормативные правовые акты в области предпринимательской деятельности;</li> <li>- совершать юридические действия и принимать правовые решения в соответствии с нормативными правовыми актами;</li> <li>- соблюдать правовые нормы, применять их в профессиональной</li> </ul> | <p><b>Раздел 2. Основы гражданского права</b></p> <p>Тема 2.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений</p> | 4 | <p>Освоение профессиональных компетенций в области гражданского законодательства</p> |

|   |   |  |   |  |
|---|---|--|---|--|
|   | <p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защищать свои права и законные интересы;</li> </ul>   |  |   |  |
| 3 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности организационно-правовых форм применительно к профессиональному роду деятельности;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оперировать юридическими понятиями и категориями;</li> <li>- анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения;</li> <li>- работать в трудовых коллективах и организовывать работу исполнителей</li> <li>- использовать юридическую терминологию;</li> <li>- работать с правовыми актами.</li> </ul> | <p>Тема 2.2.<br/>Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц</p>     | 6 | <p>Освоение понятий организационно-правовых форм торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности.</p>  |
| 4 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правовое регулирование организации представительств и филиалов,</li> </ul> <p>Уметь: - свободно ориентироваться в законодательстве, найти нужные правовые нормы для принятия самостоятельного решения по практическим правовым ситуациям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять и толковать законы и другие нормативные правовые акты в области предпринимательской</li> </ul>  | <p>Тема 2.3.<br/>Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение.</p> | 4 | <p>Освоение профессиональных компетенций в области предпринимательской деятельности: представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).</p> |



|   |  |  |   |  |
|---|--|--|---|--|
|   | <p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершать юридические действия и принимать правовые решения в соответствии с нормативными правовыми актами;</li> <li>- соблюдать правовые нормы, применять их в профессиональной деятельности;</li> <li>- защищать свои права и законные интересы;</li> </ul>  |  |   |  |
| 5 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные начала трудового законодательства;</li> <li>- основные нормы трудового законодательства, регулирующие отношения сторон трудового договора и защиту трудовых прав и свобод работников</li> </ul> <p>Уметь: - свободно ориентироваться в законодательстве, найти нужные правовые нормы для принятия самостоятельного решения по практическим правовым ситуациям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять и толковать законы и другие нормативные правовые акты в области предпринимательской деятельности;</li> <li>- совершать юридические действия и принимать правовые решения в соответствии с нормативными правовыми актами;</li> <li>- соблюдать правовые нормы,</li> </ul> | <p><b>Раздел 3. Основы трудового права</b><br/>Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений</p> | 6 | <p>Освоение профессиональных компетенций в области трудового права: заключение коллективных трудовых договоров, соглашений</p> |

|   |  |  |    |   |
|---|--|--|----|---|
|   | <p>применять их в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защищать свои права и законные интересы;</li> </ul>  |  |    |   |
| 6 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения о материальной ответственности работника и работодателя ;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оперировать юридическими понятиями и категориями;</li> <li>- анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения;</li> <li>- работать в трудовых коллективах и организовывать работу исполнителей</li> <li>- использовать юридическую терминологию;</li> <li>- работать с правовыми актами.</li> </ul> | <p>Тема 3.2</p> <p>Материальная ответственность сторон трудового договора</p>                            | 4  | <p>Освоение профессиональных компетенций в области трудового права: материальная ответственность сторон трудового договора</p>    |
| 7 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия административного законодательства об ответственности;</li> </ul> <p>Уметь: - свободно ориентироваться в законодательстве, найти нужные правовые нормы для принятия самостоятельного решения по практическим правовым ситуациям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять и толковать законы и другие нормативные правовые акты в области предпринимательской деятельности;</li> <li>- совершать юридические</li> </ul>                            | <p><b>Раздел 4.</b></p> <p><b>Административные правонарушения и административная ответственность</b></p> | 10 | <p>Освоение профессиональных компетенций в области административного права: административная ответственность разных субъектов</p> |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p>действия и принимать правовые решения в соответствии с нормативными правовыми актами;</p> <p>- соблюдать правовые нормы, применять их в профессиональной деятельности;</p> <p>- защищать свои права и законные интересы;</p> |  |  |  |
|---|--|--|--|

### 1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **110** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **73** часа;

самостоятельной работы обучающегося **37** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>  | <b>110</b>  |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>   | <b>73</b>   |
| в том числе:  |             |
| практические занятия  | <b>10</b>   |
| контрольные работы  | <b>1</b>    |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>  | <b>37</b>   |
| в том числе: работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач, подготовка рефератов |             |
| <b>Итоговая аттестация в форме:</b> зачёта  |             |

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для разработки примерных программ дополнительного профессионального образования, по программам повышения квалификации и переподготовки кадров в области общественного питания.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **93** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **62** часа;

самостоятельной работы обучающегося **31** час.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>93</b>          |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>62</b>          |
| в том числе:  |                    |
| практические занятия                                    | <b>22</b>          |
| Контрольная работа                                      |                    |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | <b>31</b>          |
| в том числе:  |                    |
| Расчетно-аналитическая работа                           | <b>11</b>          |
| Сбор и обработка маркетинговой информации               | <b>8</b>           |
| Подготовка рефератов, компьютерных презентаций          | <b>12</b>          |
| <b>Итоговая аттестация в форме тестирования</b>         |                    |

## **1. АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «Охрана труда»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- система управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работника в области охраны труда;



- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>  | <i>51</i>          |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>   | <i>34</i>          |
| в том числе:  |                    |
| лабораторные занятия  | -                  |
| практические занятия  | <i>10</i>          |
| контрольные работы  | <i>2</i>           |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>  | <i>17</i>          |
| в том числе:  |                    |
| Работа над учебным материалом, с нормативной и справочной литературой, оформление практических заданий, подготовка сообщений, докладов, рефератов |                    |
| <b>Итоговая аттестация</b> в форме контрольной работы   |                    |

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ: профессиональной подготовки и переподготовки работников общественного питания.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин ПССЗ.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Программа направлена на формирование следующих общих компетенций:

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

ПК 2.1 Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2 Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.5 Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

ПК 4.1 Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | 102                |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | 68                 |
| в том числе:  |                    |
| лабораторные работы                                     | –                  |
| практические занятия                                    | 48                 |
| контрольные работы                                      | 2                  |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)           | –                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | 34                 |

|   |    |
|---|----|
| в том числе:                              |    |
| реферативная работа                       | 4  |
| работа с информационными источниками      | 10 |
| подготовка презентационных материалов     | 10 |
| внеаудиторная самостоятельная работа      | 10 |
| <i>Итоговая аттестация в форме зачета</i> |    |

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.10 Иностранный язык в профессиональной деятельности

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих в сфере Технологии продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит общепрофессиональный цикл вариативной части образовательной программы.

Рабочая программа направлена на формирование следующих компетенций:

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 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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.

---

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**Дополнительные профессиональные компетенции:** -расширение диапазона рецептивных видов речевой (аудирование и чтение) и компенсаторной деятельности в рамках специальности.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**  
В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы;
  - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
  - самостоятельно совершенствовать письменную речь, пополнять словарный запас.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности).

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 157 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 105 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 52 час.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                                       | <i>157</i>         |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                            | <i>105</i>         |
| в том числе:   |                    |
| практические занятия   | <i>105</i>         |
| контрольные работы   |                    |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                                 | <i>52</i>          |
| в том числе:   |                    |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i> | -                  |
| <i>Итоговая аттестация в форме зачетов</i>   |                    |

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.11 Введение в специальность**

#### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ:

- подготовки квалифицированных рабочих по профессии 16675 «Повар», 12901 «Кондитер»;

- профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Введение в специальность» относится к общему циклу общепрофессиональных дисциплин вариативной части ППССЗ и направлена на формирование следующих общих компетенций:

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 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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.

#### **Дополнительные профессиональные умения:**

1. Анализировать организацию услуг в рамках специальности.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оказывать услуги потребителям в рамках выбранной специальности
- применять на практике нормативные документы по выбранной специальности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные этапы возникновения системы массового питания в России и за рубежом;
- виды ресторанов;
- основные подходы к созданию предприятий питания;
- понятие о деятельности служб ресторана;
- виды обслуживания посетителей;
- требования к обслуживанию туристских групп;
- различные формы обслуживания туристов.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 66 часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часов;



самостоятельной работы обучающегося -

22 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                                       | <b>Количество часов</b> |
|---|-------------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                    | <b>66</b>               |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>         | <b>44</b>               |
| в том числе:  |                         |
| лабораторные работы   | -                       |
| практические занятия  | -                       |
| контрольные работы  | -                       |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>              | <b>-</b>                |
| в том числе:  | <b>22</b>               |
| индивидуальное проектное задание                                | -                       |
| тематика внеаудиторной самостоятельной работы                   | -                       |
| <i>Итоговая аттестация в форме накопительной системы оценок</i> |                         |

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.12 Оборудование предприятий общественного питания

#### 1.1. Область рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации и переподготовки техников – технологов.

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл вариативной части ФГОС и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

***уметь:***

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

***знать:*** - новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, общие правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;

- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования для предприятий общественного питания.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося -123 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -82 часа;

самостоятельной работы обучающегося -41 час.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b> | <b>Объем часов</b> |
|---------------------------|--------------------|
|---------------------------|--------------------|

|   |     |
|---|-----|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                                      | 123 |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                           | 82  |
| в том числе:  |     |
| лабораторные занятия  | -   |
| практические занятия  | 24  |
| контрольные работы  | 1   |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>                              | -   |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                                | 41  |
| в том числе:  |     |
| работа над учебным материалом, подготовка сообщений, докладов, составление таблиц | 41  |
| Итоговая аттестация в форме <i>контрольной работы</i> и зачета                    |     |

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.13 Эстетика и дизайн в оформлении блюд

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении блюд» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для разработки примерных программ дополнительного профессионального образования, по программам повышения квалификации и переподготовки кадров сферы общественного питания.

#### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл вариативной части ППССЗ как общепрофессиональная дисциплина и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 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.

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 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Дополнительные профессиональные умения:

1. Владеть основами карвинга;
2. Владеть приемами изготовления украшений из мастики, шоколада и других отделочных материалов.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- использовать основные понятия эстетики для обеспечения успеха предприятия;
- создавать композиции макетов и эскизы блюд;

- применять полученные знания при оформлении блюд и кулинарных изделий;
- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- пользоваться инструментами для карвинга;
- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- разрабатывать новые виды оформления;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- понятие эстетики, категории эстетики, способы ее выражения;
- основные законы композиции; законы восприятия цвета;
- роль дизайна в формировании кулинарной продукции;
- современные требования, предъявляемые к оформлению и отпуску блюд и кулинарных изделий.
- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
- основные приемы изготовления украшений;
- основы карвинга.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **76** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **51** часа;

самостоятельной работы обучающегося **25** час.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>76</b>          |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>51</b>          |

|   |           |
|---|-----------|
| в том числе:  |           |
| практические занятия                                  | <b>34</b> |
| контрольная работа                                    | <b>1</b>  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>    | <b>25</b> |
| в том числе:  |           |
| подготовка компьютерных презентаций                   | <b>12</b> |
| подготовка эскизов и рисунков готовых изделий         | <b>13</b> |
| <b>Итоговая аттестация в форме контрольной работы</b> |           |

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**  
**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов**  
**для сложной кулинарной продукции**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции* и соответствующих общих(ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

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 птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования и переподготовки кадров индустрии питания по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» в рамках специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Уровень образования: основное общее, среднее общее, начальное профессиональное образование.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса, подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;



- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной, утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек и ягнят, молочных поросят, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы, домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде,

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 166 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 111 часов;

самостоятельной работы обучающегося –55 часов

#### 1.4. Использование часов вариативной части ППССЗ (11 часов)

| №п/п | Дополнительные знания, умения   | №, наименование темы   | Количество часов | Обоснование включения в рабочую программу                         |
|------|---|--|------------------|---|
| 1    | <b>Знать:</b> различные способы фарширования рыбы   | <b>Тема 2.2</b><br>Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья. | 1                | Углубление знаний по теме   |
| 2    | <b>уметь:</b> обрабатывать осетровую рыбу   | <b>Тема 2.2</b><br>Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья. | 2                | Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 1.2 |
| 3    | <b>Знать:</b> методы обработки и подготовки субпродуктов (языков, поросячьих голов)   | <b>Тема 3.1.</b><br>Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья.          | 1                | Углубление знаний по теме   |
| 4    | <b>Уметь:</b> обрабатывать отдельные частей говядины, телятины, баранины, свинины для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | <b>Тема 3.1.</b><br>Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья.          | 2                | Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 1.1 |

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| 5 | <b>Уметь:</b> готовить полуфабрикаты из рубленного мяса и котлетной массы           | <b>Тема 3.2.</b><br>Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья.   | 2 | Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 1.1 |
| 6 | <b>Знать:</b> технологический процесс приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи | <b>Тема 4.1</b><br>Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 1 | Углубление знаний по теме   |
| 7 | <b>Уметь:</b> готовить полуфабрикаты из домашней птицы                              | <b>Тема 4.1</b><br>Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 2 | Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 1.3 |

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код  | Наименование результата обучения   |
|------|--|
| ПК 1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |

|      |   |
|------|---|
| ПК 3 | Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции   |
| 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-коммуникативные технологии 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 квалификаций    |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Код профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*  | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |                                     |   | Практика      |   |
|----------------------------------|--|-------------|---|--|---|-------------------------------------|---|---------------|---|
|                                  |  |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |   | Самостоятельная работа обучающегося |   | Учебная часов | Производственная (по профилю специальности)** часов |
|                                  |  |             | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов                        | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |               |   |
| 1                                | 2  | 3           | 4   | 5  | 6                                       | 7                                   | 8                                       | 9             | 10  |
| ПК 1.1 – ПК 1.3                  | Раздел 1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.  | 28          | 19  | 4  |   | 9                                   | -                                       | -             | 40  |
| ПК 1.1.                          | Раздел 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы. | 56          | 38  | 10   |   | 18                                  |   | -             | 32  |
| ПК 1.2                           | Раздел 3. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса. | 58          | 38  | 12   |   | 20                                  |   |               |   |
| ПК 1.3                           | Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. | 24          | 16  | 4  |   | 8                                   |   |               |   |
|                                  | <b>Производственная практика, (по профилю специальности), часов</b>  | <b>72</b>   |   |  |   |                                     |   |               | <b>72</b>   |

|               |            |            |    |  |    |   |  |    |
|---------------|------------|------------|----|--|----|---|--|----|
| <b>Всего:</b> | <b>238</b> | <b>111</b> | 30 |  | 55 | - |  | 72 |
|---------------|------------|------------|----|--|----|---|--|----|

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

#### **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной**

**кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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.

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования по повышению квалификации и переподготовке кадров индустрии питания по профессии 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- готовить сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- готовить сложные холодные соусы;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов выбирать;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

### **знать:**



- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, слоеного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

-риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;

-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **290** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **193** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **97** часов;

производственной практики – **108** часов.

### **1.4. Использование часов вариативной части ППСЗ МДК 02.01.01. Технология приготовления блюд зарубежной (итальянской) кухни (43 часа)**

| <b>№п\п</b> | <b>Дополнительные знания, умения</b>  | <b>№, наименование темы</b>                        | <b>Количество часов</b> | <b>Обоснование включения в рабочую программу</b>   |
|-------------|---|--|-------------------------|--|
| 1           | <b>Знать:</b><br>-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов итальянской кухни;<br>-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы | Раздел 1. Сложные холодные блюда итальянской кухни | 34                      | Овладение знаниями и умениями в области организации и технологии приготовления блюд зарубежной кухни |

|  |  |  |          |   |
|--|--|--|----------|---|
|  | <p>итальянской кухни;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-использовать технологии приготовления сложных холодных блюд итальянской кухни;</p> <p>- готовить итальянские сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p>  |  |          |   |
|  | <p><b>Знать:</b></p> <p>-правила соусной композиции сложных холодных итальянских соусов;</p> <p>- итальянские гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>- готовить сложные холодные соусы по технологиям итальянской кухни</p> | <p>Раздел 2.<br/>Итальянские соусы</p> | <p>9</p> | <p>Овладение знаниями и умениями в области организации и технологии приготовления блюд зарубежной кухни</p> |

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код    | Наименование результата обучения   |
|--------|--|
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок   |
| ПК2. 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   |
| ОК 1   | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2   | Организовывать собственную деятельность, определять 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.  |
| ОК4    | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК5    | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК6    | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК7    | Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.   |
| ОК8    | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.    |
| ОК 9   | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| 3.1.<br>Тематический план профессионального модуля<br>Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля   | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |                         |                                     |   | Практика       |   |
|---|--|-------------|---|--|-------------------------|-------------------------------------|---|----------------|---|
|   |  |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |                         | Самостоятельная работа обучающегося |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности) часов |
|   |  |             | Всего часов   | в т.ч. лаб. работы и практ. зан. часов | в т.ч., курсовая работа | Всего, часов                        | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |                |   |
| 1   | 2  | 3           | 4   | 5                                      | 6                       | 7                                   | 8                                       | 9              | 10  |
|   | <b>МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>   | <b>209</b>  | <b>139</b>  | <b>45</b>                              |                         | <b>70</b>                           |   |                |   |
| ПК 1-3  | Раздел 1. Принципы производства сложной холодной кулинарной продукции  | 48          | 28  | 8                                      |                         | 20                                  |   | -              | -   |
| ПК 3  | Раздел 2. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов   | 32          | 22  | 6                                      |                         | 10                                  |   | -              | -   |
| ПК 1, ПК 3  | Раздел 3. Приготовление, оформление и отпуск канапе, легких и сложных холодных закусок                                   | 41          | 26  | 10                                     |                         | 15                                  |   | -              | -   |
| ПК 2, ПК 3  | Раздел 4. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | 88          | 63  | 21                                     |                         | 25                                  |   | -              | -   |
|   | <b>МДК 02.01.01. Технология приготовления сложных холодных блюд зарубежной кухни</b>                                     | <b>81</b>   | 54  | 18                                     |                         | 27                                  |   |                |   |
|   | Раздел 1. Сложные холодные блюда итальянской кухни   |             | 34  |  |                         |                                     |   |                |   |
|   | Раздел 2. Итальянские соусы  |             | 20  |  |                         |                                     |   |                |   |
| ПК 1-3  | <b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>   | <b>108</b>  |   |  |                         |                                     |   |                | <b>108</b>  |
|   | <b>Всего:</b>  | <b>398</b>  | <b>290</b>  | <b>63</b>                              | <b>-</b>                | <b>97</b>                           | <b>-</b>                                | <b>-</b>       | <b>108</b>  |

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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 горячих блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы,

-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, -приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

правила соусной композиции горячих соусов;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов: (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **482** часа, в том числе:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – **374** часа, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **249** часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – **125** часов;  
 производственной практики – **108** часов.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|------------|--|
| 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.   |
| ОК 1       | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2       | Организовывать собственную деятельность, выбирать 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   |
| ОК4        | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК5        | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК6        | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК7        | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий   |
| ОК8        | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  |
| ОК 9       | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности   |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля   | Всего, часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |                                     |   | Практика       |  |
|-----------------------------------|--|--------------|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|--|
|                                   |  |              | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |   | Самостоятельная работа обучающегося |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
|                                   |  |              | Всего часов   | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов                        | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |                |  |
| 1                                 | 2  | 3            | 4   | 5  | 6                                       | 7                                   | 8                                       | 9              | 10   |
|                                   | <b>МДК 03.01.01 Технология приготовления сложной кулинарной продукции</b>  | <b>296</b>   | <b>197</b>  | <b>62</b>  | <b>24</b>                               | <b>99</b>                           |   |                | -  |
| <b>ПК 3.1-3.4</b>                 | <b>Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложной горячей кулинарной продукции</b> | <b>42</b>    | <b>28</b>   | 6  | -                                       | <b>14</b>                           | -                                       | -              | -  |
| <b>ПК 3.1</b>                     | <b>Раздел 2. Приготовление, оформление и реализация супов сложного ассортимента</b>  | <b>52</b>    | <b>34</b>   | 16   | -                                       | <b>18</b>                           | -                                       | -              | -  |
| <b>ПК 3.2</b>                     | <b>Раздел 3. Приготовление, оформление и реализация, сложных горячих соусов</b>  | <b>33</b>    | <b>21</b>   | 4  | -                                       | <b>12</b>                           | -                                       | -              | -  |
| <b>ПК 3.3</b>                     | <b>Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных блюд из овощей, грибов и сыра</b>                                      | <b>57</b>    | <b>38</b>   | 12   | -                                       | <b>19</b>                           | -                                       | -              | -  |
| <b>ПК 3.4</b>                     | <b>Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>         | <b>76</b>    | <b>52</b>   | 24   | -                                       | <b>24</b>                           | -                                       | -              | -  |
|                                   | Курсовая работа  | <b>36</b>    | <b>24</b>   |  | 24                                      |                                     | 12                                      |                |  |
|                                   | <b>МДК 03.01.02 Технология приготовления блюд зарубежной кухни</b>   | <b>78</b>    | <b>52</b>   | <b>26</b>  |   | <b>26</b>                           |   |                |  |
| <b>ПК 3.1-ПК 3.4</b>              | <b>Раздел 1. Организация технологического процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции итальянской кухни</b>      |              |   |  |   |                                     |   |                |  |
| <b>ПК 3.1-3.4</b>                 | <b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>   | <b>108</b>   |   |  |   |                                     |   |                | <b>108</b>   |
|                                   | <b>Всего:</b>  | <b>482</b>   | <b>249</b>  | 88   | 24                                      | <b>125</b>                          | 12                                      | -              | <b>108</b>   |

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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.

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования или в рамках основной профессиональной образовательной программы подготовки рабочих 19.01.17 Технология продукции общественного питания.

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

-разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

### **уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-применять коммуникативные умения;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

-ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код   | Наименование результата обучения  |
|-------|---|
| ПК 1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба   |
| ПК 2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов   |
| ПК 3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий  |
| ПК 4. | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.   |
| 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями   |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Код<br>Профессио-<br>наль-ных<br>компетенц<br>ий | Наименования разделов профессионального модуля   | Всего<br>часо<br>в | Объем времени, отведенный на освоение<br>междисциплинарного курса (курсов) |   |  |   |   | Практика                        |  |
|--|--|--------------------|--|---|--|---|---|---------------------------------|--|
|  |  |                    | Обязательная аудиторная учебная<br>нагрузка обучающегося                   |   |  | Самостоятельная<br>работа<br>обучающегося |   | Уче-<br>б-<br>ная,<br>часо<br>в | Производст-<br>венная<br>(по<br>профилю<br>специально-<br>сти),<br>часов |
|  |  |                    | Всего<br>часов   | в т.ч. лабор-<br>работы и<br>практик<br>занятия,<br>часов | в т.ч.,<br>курсовая<br>работа<br>часов | Всего<br>,<br>часов                       | в т.ч.,<br>курсовая<br>работа<br>(проект),<br>часов |                                 |  |
|  | <b>Введение</b>  | <b>2</b>           | <b>2</b>   |   |  |   |   |                                 |  |
| <b>ПК 1- ПК 4</b>                                | <b>Раздел 1.</b> Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <b>52</b>          | <b>34</b>  | <b>8</b>  |  | <b>18</b>                                 |   |                                 |  |
| <b>ПК 4</b>                                      | <b>Раздел 2.</b> Технологический процесс приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов                            | <b>54</b>          | <b>36</b>  | <b>12</b>   |  | <b>18</b>                                 |   |                                 |  |
| <b>ПК 1</b>                                      | <b>Раздел 3.</b> Технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба  | <b>66</b>          | <b>46</b>  | <b>20</b>   |  | <b>20</b>                                 |   |                                 |  |
| <b>ПК 2</b>                                      | <b>Раздел 4.</b> Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов                                  | <b>108</b>         | <b>72</b>  | <b>38</b>   |  | <b>36</b>                                 |   |                                 |  |
| <b>ПК 3</b>                                      | <b>Раздел 5.</b> Технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий   | <b>84</b>          | <b>54</b>  | <b>30</b>   |  | <b>30</b>                                 |   |                                 |  |
|  | <b>Производственная практика, (по профилю специальности), часов</b>  | <b>108</b>         |  |   |  |   |   |                                 | <b>108</b>   |
| <b>Всего:</b>                                    |  | <b>474</b>         | <b>244</b>   | <b>108</b>  | <b>-</b>                               | <b>122</b>                                | <b>-</b>  | <b>-</b>                        | <b>108</b>   |



## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05**

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
  2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования, повышении квалификации и переподготовки кадров по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер», уровень образования - основное общее, среднее общее.

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

### **знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего **249** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **141** час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **94** часа;

самостоятельной работы обучающегося **47** часов;

производственной практики **108** часов.

### **1.4. Использование часов вариативной части ППССЗ**

МДК 5.2. Технология приготовления блюд зарубежной (итальянской) кухни (**14** часов)

| №п\п | Дополнительные знания, умения | №, наименование разделов и тем | Кол-во часов | Обоснование включения в рабочую программу |
|------|-------------------------------|--------------------------------|--------------|---|
|      |                               |                                |              |   |

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| 1 | <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент итальянских сложных холодных десертов;</li> <li>-классификацию итальянских сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>-классификацию сложных холодных итальянских десертов;</li> <li>- условия хранения и требования к качеству различных видов холодных десертов, используемых в итальянской кулинарии;</li> <li>-технологию приготовления итальянских сложных холодных десертов;</li> <li>-варианты сервировки, оформления и способы подачи итальянских сложных холодных десертов и сыра в соответствии с итальянскими традициями</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сложные холодные десерты итальянской кухни</li> </ul> | <p>Раздел 5.2.1.<br/>Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных десертов итальянской кухни</p> | 3 | <p>Овладение знаниями и умениями в области организации и технологии приготовления блюд зарубежной кухни</p> |
| 1 | <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент итальянских сложных горячих десертов;</li> <li>-классификацию итальянских сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>-классификацию сложных горячих десертов условия хранения и требования к качеству различных видов сложных горячих десертов, используемых в итальянской кулинарии;</li> <li>-технологию приготовления итальянских сложных горячих десертов;</li> </ul>   | <p>Раздел 5.2.2.<br/>Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих десертов итальянской кухни</p>  | 3 | <p>Овладение знаниями и умениями в области организации и технологии приготовления блюд зарубежной кухни</p> |

|  |  |  |          |  |
|--|--|--|----------|--|
|  | <p>-варианты сервировки, оформления и способы подачи итальянских сложных горячих десертов и сыра в соответствии с итальянскими традициями</p> <p style="text-align: center;"><b>Уметь:</b></p> <p>- готовить сложные горячие десерты итальянской кухни</p> |  | <b>4</b> |  |
|--|--|--|----------|--|

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Готовить сложные холодные и горячие десерты**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код    | Наименование результата обучения   |
|--------|--|
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов   |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов  |
| ОК 1   | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес  |
| ОК 2   | Организовывать собственную деятельность, выбирать 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 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями  |
| ОК 7   | Брать 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   |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3.1. Тематический план профессионального модуля**

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля  | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |                                     |   | Практика       |  |
|-----------------------------------|---|-------------|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|--|
|                                   |   |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |   | Самостоятельная работа обучающегося |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
|                                   |   |             | Всего, часов  | в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов                        | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |                |  |
|                                   | <b>МДК 5.1. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>                        | <b>114</b>  | <b>76</b>   | <b>32</b>                                  |   | <b>38</b>                           |   |                |  |
| <b>ПК 5.1</b>                     | <b>Раздел 5.1.1.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных десертов                   | <b>60</b>   | <b>40</b>   | <b>16</b>                                  | -                                       | <b>20</b>                           | -                                       | -              |  |
| <b>ПК 5.2</b>                     | <b>Раздел 5.1.2.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих десертов                    | <b>54</b>   | <b>36</b>   | <b>16</b>                                  |   | <b>18</b>                           | -                                       | -              |  |
|                                   | <b>МДК 5.2. Технология приготовления блюд зарубежной кухни</b>                                      | <b>27</b>   | <b>18</b>   | <b>8</b>                                   |   | <b>9</b>                            |   |                |  |
|                                   | <b>Раздел 5.2.1.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных десертов итальянской кухни | <b>14</b>   | <b>9</b>  | <b>4</b>                                   |   | <b>5</b>                            |   |                |  |
|                                   | <b>Раздел 5.2.2.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих десертов итальянской кухни  | <b>13</b>   | <b>9</b>  | <b>4</b>                                   |   | <b>4</b>                            |   |                |  |
|                                   | <b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>                                  | <b>108</b>  |   |  |   |                                     |   | <b>108</b>     |  |
|                                   | <b>Всего:</b>   | <b>249</b>  | <b>94</b>   | <b>40</b>                                  | <b>-</b>                                | <b>47</b>                           | <b>-</b>                                | <b>108</b>     |  |

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

### **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

### **знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов и порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

## 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - **708** часов, в том числе:

|   |                   |
|---|-------------------|
| максимальной учебной нагрузки обучающегося -            | <b>672</b> часа,  |
| включая:  |                   |
| обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - | <b>448</b> часов; |
| самостоятельной работы обучающегося –                   | <b>224</b> часа;  |
| учебной и производственной практики -                   | <b>36</b> часов.  |
| курсовая работа -                                       | <b>24</b> часа    |



#### 1.4. Использование часов вариативной части ППССЗ (256 часов)

| №п\п | Дополнительные знания, умения  | №, наименование разделов  | Количество часов | Обоснование включения в рабочую программу  |
|------|--|---|------------------|--|
| 1    | <p><b>Знать:</b> Принципы и виды планирования работы бригады (команды); методику разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения</p> <p><b>Уметь:</b> рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; разрабатывать производственную программу</p> | Раздел 2.<br>Планирование работы структурного подразделения     | 20               | Овладение знаниями и умениями в области планирования работы структурного подразделения |
| 2    | <p><b>Знать:</b> виды, требования к оформлению, структуре и содержанию различных видов документов по профессиональной деятельности</p> <p><b>Уметь:</b> составлять и оформлять документацию по профессиональной деятельности</p>   | Раздел 3.<br>Организация работы с документами                   | 52               | Овладение знаниями и умениями по организации работы с документами предприятия          |
| 3    | <p><b>Знать:</b> первичную и сводную учетную документацию; источники формирования финансовых ресурсов в организации и методы их распределения;</p> <p><b>уметь:</b> составлять бухгалтерскую отчетность; проводить инвентаризацию имущества и обязательств;</p>  | Раздел 4.<br>Организация работы с учетно-отчетной документацией | 50               | Овладение знаниями и умениями в области бухгалтерского учета                           |
| 4    | <p><b>Знать:</b> основные функции и методы управления;</p> <p><b>Уметь:</b> принимать управленческие решения</p>   | Раздел 5.<br>Управление структурным подразделением              | 11               | Овладение знаниями и умениями в области управления структурным подразделением          |

|   |   |  |    |   |
|---|---|--|----|---|
| 5 | <p><b>Знать:</b> системы формирования спроса и стимулирования сбыта (ФОССТИС), организации каналов товародвижения и сбыта, рекламы;</p> <p><b>Уметь:</b> проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта продукции предприятия</p>  | Раздел 6.<br>Организация работы маркетинговой службы предприятия | 40 | Овладение знаниями и умениями в области маркетинга предприятия общественного питания        |
| 6 | <p><b>Знать:</b> - психологию труда и профессиональной деятельности; - психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы решения конфликтных ситуаций; - основы профессиональной этики</p> <p><b>Уметь:</b> - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - соблюдать этические нормы поведения</p> | Раздел 7.<br>Психология и этика деловых отношений                | 47 | Овладение знаниями и умениями в области психологии и профессиональной этики                 |
| 7 | <p><b>Знать:</b> виды и формы обслуживания потребителей услуг общественного питания;</p>  | Раздел 8.<br>Организация обслуживания на предприятиях питания    | 36 | Овладение знаниями в области организации обслуживания на предприятиях общественного питания |

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование результата обучения  |
|---------|---|
| 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.  |
| 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями   |
| ОК 7    | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                       | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |                                     |   | Практика       |  |  |
|-----------------------------------|--|-------------|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|--|--|
|                                   |  |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |   | Самостоятельная работа обучающегося |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |  |
|                                   |  |             | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов                        | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |                |  |  |
| 1                                 | 2  | 3           | 4   | 5  | 6                                       | 7                                   | 8                                       | 9              | 10   |  |
|                                   | <b>МДК 06.01</b> Управление структурным подразделением организации   |             |   |  |   |                                     |   |                |  |  |
| ПК 6.1. - 6.2                     | <b>Раздел 1.</b> Организация работы производства предприятия         | 90          | 60  | 16   |   | 30                                  |   | -              | -  |  |
| ПК 6.1. - 6.2                     | <b>Раздел 2.</b> Планирование работы структурного подразделения      | 78          | 52  | 12   |   | 26                                  |   | -              | -  |  |
| ПК 6.5                            | <b>Раздел 3.</b> Организация работы с документами                    | 78          | 52  | 12   |   | 26                                  |   |                |  |  |
| ПК 6.5.                           | <b>Раздел 4.</b> Организация работы с учетно-отчетной документацией  | 75          | 50  | 14   |   | 25                                  |   | -              | -  |  |
| ПК 6.3                            | <b>Раздел 5.</b> Управление структурным подразделением               | 76          | 51  | 12   |   | 25                                  |   |                |  |  |
| ПК 6.2, ПК 6.4                    | <b>Раздел 6.</b> Организация работы маркетинговой службы предприятия | 60          | 40  | 10   |   | 20                                  |   |                |  |  |
| ПК 6.3                            | <b>Раздел 7.</b> Психология и этика деловых отношений                | 71          | 47  | 10   |   | 24                                  |   |                |  |  |
| ПК 6.1                            | <b>Раздел 8.</b> Организация обслуживания на предприятиях питания    | 54          | 36  | 12   |   | 18                                  |   |                |  |  |

|                 |   |            |            |            |           |            |    |          |           |
|-----------------|---|------------|------------|------------|-----------|------------|----|----------|-----------|
| ПК 6.2 - ПК 6.4 | <b>Раздел 9. Трудовые отношения работников и работодателей.</b> | <b>54</b>  | <b>36</b>  | <b>8</b>   |           | <b>18</b>  |    |          |           |
|                 | <b>Курсовая работа</b>  | <b>36</b>  | <b>24</b>  | <b>-</b>   | <b>24</b> | <b>12</b>  | 12 | <b>-</b> | <b>-</b>  |
| ПК1-5           | <b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>     | 36         |            |            |           |            |    |          | <b>36</b> |
|                 | <b>Всего:</b>   | <b>708</b> | <b>448</b> | <b>106</b> | <b>24</b> | <b>212</b> | 12 |          | <b>36</b> |

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности) СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер**

и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3. Готовить основные супы и соусы

ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него.

ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

ПК 11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.

ПК 12. Готовить и оформлять торты массового спроса.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере индустрии питания.

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

Для освоения опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;
- подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
- подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него;
- приготовления пирожных массового спроса;
- приготовления тортов массового спроса.

### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;

- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **558** часов, в том числе:

учебной практики – **468** часов.

**1.4. Использование часов вариативной части ПССЗ (60 часов)**

| №п\п | Дополнительные знания, умения | №, наименование темы | Количество часов | Обоснование включения в рабочую программу |
|------|-------------------------------|----------------------|------------------|---|
|      |                               |                      |                  |   |



|   |  |   |    |  |
|---|--|---|----|--|
| 1 | <b>Уметь:</b> обрабатывать, нарезать (вручную и механическим способом) и формовать полуфабрикаты из различных видов овощей и грибов, рыбы, мяса, птицы | <b>Раздел 1.</b><br>Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление простых и основных полуфабрикатов                 | 8  | Совершенствование умений в части профессиональных компетенций 1-2  |
| 2 | <b>уметь:</b> готовить, оформлять и отпускать простые и основные супы, соусы, гарниры, основные блюда из рыбы, мяса, фарша, птицы                      | <b>Раздел 2.</b><br>Приготовление, оформление и отпуск горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента         | 28 | Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 3- 5 |
| 3 | <b>Уметь:</b> готовить, оформлять и отпускать салаты, бутерброды, гастрономические продукты порциями, простые холодные блюда и закуски                 | <b>Раздел 3.</b><br>Приготовление, оформление и отпуск холодной кулинарной продукции простого и основного ассортимента        | 8  | Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 6    |
| 4 | <b>Уметь:</b> готовить, оформлять и отпускать холодные и горячие сладкие блюда. напитки  | <b>Раздел 4.</b><br>Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд и напитков                             | 8  | Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 7    |
| 5 | <b>Уметь:</b> готовить, оформлять и отпускать простые хлебобулочные изделия, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки          | <b>Раздел ПМ 05.</b><br>Приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий, хлеба, основных мучных кондитерских изделий | 8  | Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 8-12 |

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии 16.675 Повар, кондитер, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код   | Наименование результата обучения  |
|-------|---|
| ПК 1  | Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.                               |
| ПК 2  | Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. |
| ПК 3  | Готовить основные супы и соусы  |
| ПК 4  | Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.                               |
| ПК 5  | Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.                  |
| ПК 6  | Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.  |
| ПК 7  | Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.   |
| ПК 8  | Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.  |
| ПК 9  | Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него.   |
| ПК 10 | Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.   |
| ПК 11 | Готовить и оформлять пирожные массового спроса.   |
| ПК 12 | Готовить и оформлять торты массового спроса.  |

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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля  | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |                                     |   | Практика       |  |  |
|-----------------------------------|---|-------------|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|--|--|
|                                   |   |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |   | Самостоятельная работа обучающегося |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |  |
|                                   |   |             | Всего, часов  | в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов                        | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |                |  |  |
|                                   | МДК 07.01 Технология приготовления основной кулинарной продукции  | 90          | 60  | 60   |   | 30                                  |   |                | -  |  |
| ПК 1-5                            | Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление простых и основных полуфабрикатов                 | 12          | 8   | 8  | -                                       | 4                                   | -                                       |                | -  |  |
| ПК 6-18                           | Раздел 2. Приготовление, оформление и отпуск горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента         | 42          | 28  | 28   | -                                       | 14                                  | -                                       |                | -  |  |
| ПК 19-23                          | Раздел 3. Приготовление, оформление и отпуск холодной кулинарной продукции простого и основного ассортимента        | 12          | 8   | 8  | -                                       | 4                                   | -                                       |                | -  |  |
| ПК 24-25                          | Раздел 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд и напитков                             | 12          | 8   | 8  | -                                       | 4                                   | -                                       |                | -  |  |
| ПК 26-31                          | Раздел ПМ 05. Приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий, хлеба, основных мучных кондитерских изделий | 12          | 8   | 8  | -                                       | 4                                   | -                                       |                | -  |  |
|                                   | Учебная практика (часов)  | 468         |   |  |   |                                     |   | 468            |  |  |
|                                   | Всего:  | 558         | -   | -  | -                                       | -                                   | -                                       |                | -  |  |

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)  
ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**1.1. Место производственной практики по профилю специальности в структуре программы.**

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.02.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК.03.Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

**1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

- Вид профессиональной деятельности:
- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

*иметь практический опыт:*

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;
- расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса, подготовки мяса для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса.

*уметь:*

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения мяса.

- Вид профессиональной деятельности:

- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

*иметь практический опыт:*

- разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;
- расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса, подготовки рыбы для сложных блюд;
- подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленной рыбы.

*уметь:*

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения рыбы.

- Вид профессиональной деятельности:

- Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

*иметь практический опыт:*

- разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;
- расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса, подготовки птицы для сложных блюд;

- подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы.

*уметь:*

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения птицы, утиной и гусиной печени.

### **1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:**

**Всего: 2 недели, 72 часа производственной (по профилю специальности)**

#### **1. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной по профилю специальности практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| <b>Код</b> | <b>Наименование результатов практики</b>  |
|------------|---|
| 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 птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| 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-коммуникативные технологии 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 квалификаций    |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

| Коды формируемых компетенций | Наименование профессионального модуля*   | Всего часов на практику | Практика       |  |      |         |
|------------------------------|--|-------------------------|----------------|--|------|---------|
|                              |  |                         | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов | курс | семестр |
| 1                            | 2  | 3                       | 4              | 5  | 6    |         |
| ПК 1 - 3                     | ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 72                      | -              | 72   | 2    | 4       |

---

\*



**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)  
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**1.1. Место производственной практики по профилю специальности в образовательной программе**

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПМ.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

ПМ.2 .Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПМ.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля при прохождении практики должен:

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

• **Вид профессиональной деятельности:**

- *Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;*

*иметь практический опыт:*

-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок;

-сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;

-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок;

*уметь:*

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-проводить расчеты по формулам;

-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

• **Вид профессиональной деятельности:**

- *Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;*

*иметь практический опыт:*

-разработки ассортимента сложных холодных блюд;

-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд ;

-проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;

-организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд;

-приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-контроля качества и безопасности сложных холодных блюд.

*уметь:*

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;

-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;

-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

• **Вид профессиональной деятельности:**

- .Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

***иметь практический опыт:***

-разработки ассортимента сложных холодных соусов;

-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов;

-проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов;

-организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;

-приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-декорирования блюд сложными холодными соусами;

-контроля качества и безопасности сложных холодных соусов.

***уметь:***

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов  
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов;

-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов;

-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

### 1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:

**Всего: 3 недели, 108 часов производственной (по профилю специальности)**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код  | Наименование результата обучения  |
|------|---|
| ПК 1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок  |
| ПК 2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы                                    |
| ПК 3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов  |
| 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-коммуникативные технологии профессиональной деятельности   |

|      |  |
|------|--|
| ОК6  | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями  |
| ОК7  | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий   |
| ОК8  | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификаций |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности   |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

| Коды формируемых компетенций | Наименование профессионального модуля*  | Всего часов на практику | Практика       |  |      |         |
|------------------------------|---|-------------------------|----------------|--|------|---------|
|                              |   |                         | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов | курс | семестр |
| 1                            | 2   | 3                       | 4              | 5  | 6    |         |
| ПК 1 - 3                     | ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» | 108                     | -              | 108  | 4    | 7       |

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

### 1.1. Место производственной практики по профилю специальности в образовательной программе

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) **19.02.10 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

### 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

- Вид профессиональной деятельности:  
*Организовывать и проводить приготовление сложных супов.*

#### **иметь практический опыт**

-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов;

-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов;

-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

#### **уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

- Вид профессиональной деятельности:

*Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.*

**Иметь практический опыт:**

-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов;

-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов;

-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

- Вид профессиональной деятельности:

*Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.*

**иметь практический опыт:**



-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;

-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;

-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

- Вид профессиональной деятельности:

*Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.*

**Иметь практический опыт:**

-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы;

-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы;

-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:**

**Всего: 3 недели, 108 часов производственной (по профилю специальности)**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной по профилю специальности практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| <b>Код</b> | <b>Наименование результатов практики</b>   |
|------------|--|
| 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. |
| 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-коммуникативные технологии 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 квалификаций    |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

| Коды формируемых компетенций | Наименование профессионального модуля*  | Всего часов на практику | Практика       |  |      |         |
|------------------------------|---|-------------------------|----------------|--|------|---------|
|                              |   |                         | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов | курс | семестр |
| 1                            | 2   | 3                       | 4              | 5  | 6    |         |
| ПК 3.1. – 3.4.               | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | 108                     | -              | 108  | 3    | 6       |

---

\*

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

#### **1.1. Место производственной практики по профилю специальности в образовательной программе**

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) **19.02.10 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

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;

ПК4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

#### **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

- Вид профессиональной деятельности:  
- **Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;**

***иметь практический опыт:***

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

***уметь:***

- органолептически оценивать качество продуктов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных изделий;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-применять коммуникативные умения;

- Вид профессиональной деятельности:

- **Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;**

*иметь практический опыт:*

-разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

- организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

- приготовления сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

*уметь:*

-органолептически оценивать качество продуктов;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных кондитерских изделий;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-применять коммуникативные умения;

- Вид профессиональной деятельности:

- **Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;**

*иметь практический опыт:*

-разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;

-организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;

-приготовления сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

-контроля качества и безопасности готовой продукции;

***уметь:***

-органолептически оценивать качество продуктов;

-принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных кондитерских изделий;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-применять коммуникативные умения;

***уметь:***

- Вид профессиональной деятельности:

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

***иметь практический опыт:***

-оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

***уметь:***

-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

### 1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:

**Всего: 3 недели, 108 часов производственной (по профилю специальности):**

### РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной по профилю специальности практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код    | Наименование результатов практики   |
|--------|---|
| 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.   |
| 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-коммуникативные технологии 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 квалификаций |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности   |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

| Коды формируемых компетенций | Наименование профессионального модуля*  | Всего часов на практику | Практика       |  |      |         |
|------------------------------|---|-------------------------|----------------|--|------|---------|
|                              |   |                         | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов | курс | семестр |
| 1                            | 2   | 3                       | 4              | 5  | 6    |         |
| ПК 4.1. – 4.4.               | ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 108                     | -              | 72   | 4    | 7       |
|                              |   |                         |                | 36   | 4    | 8       |

---

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

## **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

### **1.1. Место производственной практики по профилю специальности в образовательной программе**

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) **19.02.10 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

### **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

- Вид профессиональной деятельности:

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

#### **иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного десерта;
- приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

#### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

- Вид профессиональной деятельности:

- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;
- приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- оформления и отделки сложных горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

**1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:**

**Всего: 3 недели, 108 часов производственной (по профилю специальности)**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Готовить сложные холодные и горячие десерты**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код    | Наименование результата обучения  |
|--------|---|
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов  |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов   |
| 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-коммуникативные технологии 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 квалификаций    |
| ОК 9   | Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности  |

## 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

| Коды формируемых компетенций | Наименование профессионального модуля*   | Всего часов на практику | Практика       |  |      |         |
|------------------------------|--|-------------------------|----------------|--|------|---------|
|                              |  |                         | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов | курс | семестр |
| 1                            | 2  | 3                       | 4              | 5  | 6    |         |
| ПК 5.1 – 5.2                 | ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | 108                     | -              | 108  | 4    | 8       |

\*  
.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

### 1.1 Место производственной практики по профилю специальности в образовательной программе

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) **19.02.10**

**Организация работы структурного подразделения, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

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

### 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

- Вид профессиональной деятельности:
  - *Участвовать в планировании основных показателей производства;*

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);

**уметь:**

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- Вид профессиональной деятельности:
  - *Планировать выполнение работ исполнителями;*

**иметь практический опыт:**

- принятия управленческих решений;

**уметь:**

-организовывать работу коллектива исполнителей;

-вести табель учета рабочего времени работников;

- Вид профессиональной деятельности:
  - *Организовывать работу трудового коллектива;*

**иметь практический опыт:**

-принятия управленческих решений;

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;

- вести табель учета рабочего времени работников;

- организовывать рабочие места в производственных помещениях;

- организовывать работу коллектива исполнителей;

- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

- Вид профессиональной деятельности:
  - *Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;*

**иметь практический опыт:**

-оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

**уметь:**

-рассчитывать выход продукции в ассортименте;

-разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

- Вид профессиональной деятельности:
  - *Вести утвержденную отчетно-учетную документацию*

**иметь практический опыт:**

-принятия управленческих решений;

**уметь:**

-рассчитывать выход продукции в ассортименте;

-вести табель учета рабочего времени работников;

-рассчитывать заработную плату;

-оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:**

**Всего: 1 неделя, 36 часов производственной (по профилю специальности):**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы производственной по профилю специальности практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной



деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование результата обучения  |
|---------|---|
| 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.  |
| 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-коммуникативные технологии 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 квалификаций    |
| ОК 9    | Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

| Коды формируемых компетенций | Наименование профессионального модуля*              | Всего часов на практику | Практика       |  |      |         |
|------------------------------|---|-------------------------|----------------|--|------|---------|
|                              |   |                         | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов | курс | семестр |
| 1                            | 2   | 3                       | 4              | 5  | 6    |         |
| ПК 6.1. – 6.5.               | ПМ.06 Организация работы структурного подразделения | 36                      | -              | 36   | 4    | 7       |

## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

### 1.1 Место производственной (преддипломной) практики в образовательной программе

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 **Производственная (преддипломная) практика** (научно-исследовательская), как часть основной образовательной программы, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентом программ теоретического и практического обучения. Единство содержания учебных и производственных практик заключается в преемственности и передачи профессиональных навыков на все более высоком уровне качества каждой очередной практики.

Основными задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест в учреждениях и предприятиях (организациях);
- получение целостного представления о работе организации, учреждения, предприятия общественного питания посредством изучения функционального взаимодействия их подразделений и связей с «внешней средой»;
- закрепление и углубление знаний, полученных в период прохождения всех видов практик;
- приобретение навыков самостоятельного решения задач, стоящих перед штатными работниками предприятий, деятельность которых изучалась;
- сбор практического и нормативно – справочного материала для написания выпускной квалификационной работы.

Задание на преддипломную практику определяется руководителем ВКР и должно соответствовать её теме. В период проведения практики студенты собирают фактический материал о производственной деятельности предприятия, учреждения, организации и используют при написании ВКР работы.

Результатом прохождения производственной (преддипломной) практики по профессиональным модулям является анализ и обобщение материала о производственной деятельности предприятия

Целью практики является дальнейшее углубление и закрепление знаний, полученных в колледже, приобретение необходимых практических навыков и сбор материала для ВКР.

Студентам при прохождении практики необходимо:

- ознакомиться с организацией (предприятием) общественного питания, его структурой, основными функциями производственных и управленческих подразделений;

- выбрать задачи или определить проблему для будущего написания ВКР;

- осуществить подбор и систематизацию материала для выполнения ВКР.

Студент может проходить практику в организациях (предприятиях) общественного питания различных организационно-правовых форм. Место прохождения практики выбирается в предприятиях, имеющих договор о практической подготовке студентов колледжа. Во время производственной практики

студент может быть практикантом или работать по соответствующей специальности и квалификации. В установленные графиком учебного процесса сроки место прохождения преддипломной практики должно быть закреплено приказом по колледжу.

Руководителем преддипломной практики назначается преподаватель или мастер производственного обучения, который назначается руководителем учебного заведения и также закрепляется приказом по колледжу.

Руководитель преддипломной практики консультирует студента по вопросам прохождения практики и составлению отчёта о практике.

## **1.2 Количество недель (часов) на освоение программы производственной (преддипломной) практики: Всего: 4 недели, 144 часа**

### **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

Результатом производственной (преддипломной) практики является освоение:

1) общих компетенций (ОК):

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|------------|--|
| ОК 1       | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2       | Организовывать собственную деятельность, выбирать 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   |
| ОК4        | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК5        | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК6        | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК7        | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий   |
| ОК8        | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать                          |

|      |  |
|------|--|
|      | повышение квалификации.  |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

2) профессиональных компетенций (ПК):

*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.

*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.

*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.

*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.

*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.

*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.

*7. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».*

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.

ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.

ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.

ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ПК 7.10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план

| Коды формируемых компетенций   | Наименование профессионального модуля   | Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах) | Сроки проведения                |
|--|---|--|---------------------------------|
| ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>ПК 2.1<br>ПК 2.2<br>ПК 2.3<br>ПК 3.1<br>ПК 3.2<br>ПК 3.3<br>ПК 3.4<br>ПК 4.1<br>ПК 4.2<br>ПК 4.3<br>ПК 4.4<br>ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 6.1<br>ПК 6.2<br>ПК 6.3 | <p><i>-Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i></p> <p><i>-Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</i></p> <p><i>-Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</i></p> <p><i>- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i></p> <p><i>-Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</i></p> <p><i>- Организация работы структурного подразделения.</i></p> <p><i>- Выполнение работ по</i></p> | 144 часа   | с 21 апреля по 16 мая<br>201 г. |

|         |                               |  |  |
|---------|-------------------------------|--|--|
| ПК 6.4  | рабочей профессии<br>«Повар». |  |  |
| ПК 6.5  |                               |  |  |
| ПК 7.1  |                               |  |  |
| ПК 7.2  |                               |  |  |
| ПК 7.3  |                               |  |  |
| ПК 7.4  |                               |  |  |
| ПК 7.5  |                               |  |  |
| ПК 7.6  |                               |  |  |
| ПК 7.7  |                               |  |  |
| ПК 7.8  |                               |  |  |
| ПК 7.9  |                               |  |  |
| ПК 7.10 |                               |  |  |
| ОК 1.   |                               |  |  |
| ОК 2.   |                               |  |  |
| ОК 3.   |                               |  |  |
| ОК 4.   |                               |  |  |
| ОК 6.   |                               |  |  |
| ОК 7.   |                               |  |  |
| ОК 8.   |                               |  |  |
| ОК 9.   |                               |  |  |



