

Тамбовское областное государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Промышленно-технологический колледж»

## **АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

основной профессиональной  
образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность:

### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Форма обучения: очная

**Квалификации выпускника:**

Старший техник-технолог

## **ОГСЭ.01 Основы философии**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся **должен:**

***уметь:***

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

***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, окружающей среды;  
о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

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

максимальной учебной нагрузки студента 60 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 48 часов;  
самостоятельной работы студента 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
	<i>III семестр</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>60</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>48</i>
в том числе:	
...лекции	<i>48</i>
лабораторные занятия ( <i>не предусмотрено</i> )	
практические занятия ( <i>не предусмотрено</i> )	
контрольные работы	
курсовая работа (проект) ( <i>не предусмотрено</i> )	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>12</i>
<i>Итоговая аттестация в форме зачет</i>	

## **ОГСЭ.02 История**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы 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 является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

В результате освоения 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 в их историческом аспекте.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX - 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;
- роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

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

### **2.1. Объем учебной дисциплины в виде учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>12</b>
в том числе:	
подготовка докладов	3
написание рефератов	3
работа с учебной литературой	6
<b>Итоговая аттестация - в форме зачета</b>	

## ОГСЭ.03 Психология общения

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часа, 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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>58</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	---
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>10</b>
в том числе:	
подготовка докладов	2
написание рефератов	2
работа с учебной литературой	6
<b>Итоговая аттестация в форме к/р</b>	

## ОГСЭ.04 Иностранный язык (английский язык)

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

### 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 и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и 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 271 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 230 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 41 час.

## 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>	268
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	230
в том числе:	
практические занятия	230
контрольные работы	16
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	38
в том числе:	
<i>Работа с грамматическим материалом</i>	5
<i>Исследовательская, проектная работа</i>	17
<i>Сообщение, реферат</i>	5
<i>Работа с текстами</i>	11
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## ОГСЭ.04 Немецкий язык

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

Изучение иностранного языка направлено на достижение следующих целей:

- **дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):**

речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

языковая компетенция – систематизация ранее изученного материала; овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

- **развитие и воспитание** способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению обучающихся в отношении их будущей профессии; их социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате освоения дисциплины обучающийся 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 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 **268** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **230** часов;

самостоятельной работы обучающегося **38** 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>	268
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	230
в том числе:	
лабораторные занятия ( <i>не предусмотрено</i> )	
практические занятия	230
контрольные работы	20
курсовая работа (проект) ( <i>не предусмотрено</i> )	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	38
в том числе:	
<i>выполнение фонетических упражнений</i>	2
<i>работа с текстами</i>	6
<i>работа с грамматическим материалом</i>	6
<i>выполнение письменных заданий</i>	6
<i>реферат</i>	6
<i>исследовательская/творческая/проектная деятельность</i>	12
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## **ОГСЭ.05 Казачество России: история и современность**

### **1.4. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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

Учебная дисциплина является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-анализировать историческую информацию, предъявленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

-различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения связанные с развитием истории казачества в России;

-устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

-осмысливать казачество как социокультурный феномен в истории России;

-представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

### **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой из вне социальной информации;

-соотнесения своих действий и поступков, окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

-осознания себя как представителя, исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

### **знать/понимать:**

-основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной истории и казачества;

-периодизацию отечественной истории и вклад казачества в ее развитие; -вклад казачества в культуру России;

-современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и истории казачества;

-особенности исторического пути России и историю развития казачества;

-основные исторические и культурологические термины и даты история развития казачества в России;

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 16 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины в виде учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
<b>в том числе практические занятия</b>	<b>-</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
подготовка докладов	
написание рефератов	
работа с учебной литературой	
<b>Итоговая аттестация - в форме контрольной работы</b>	

## **ОГСЭ.06 Основы казачьей службы**

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

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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

Учебная дисциплина является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Основы казачьей службы» обучающийся должен уметь:

- осознанно относиться к своему здоровью и здоровому образу жизни;
- владеть стрелковым оружием;
- совершенствовать приоритетные навыки по прикладным видам спорта, несения гарнизонной и караульной службы;
- усовершенствовать навыки оказания первой медицинской помощи;
- движение строевым и походным шагом, выход из строя и возвращение в строй; отход подход к начальнику, атаману, отдавание воинского приветствия в движении и на месте,
- применять приобретенные знания и практические умения по основам казачьей службы;
- квалифицированное оказание первой медицинской помощи пострадавшим;
- приобретение навыков владения холодным и стрелковым видами оружия казаков;
- строевые приемы с орудием (оружие на грудь, оружие на спину, ремень-отпустить);
- строевые приемы в движении, действия в составе парадного расчета (повороты «направо», «налево», «кругом» в движении.)
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к казачьей службе использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;

В результате изучения учебной дисциплины «Основы казачьей службы » обучающийся должен знать/понимать:

- структура, отделы, управление Центрального казачьего войска;
- воинскую казачью культуру, фольклор;
- календарные, семейные, воинские праздники;
- обязанности кадета-казака перед построением и в строю, элементы строя;

- материальную часть стрелкового оружия;
- правила несения гарнизонной и караульной службы;
- оружие казаков;
- организационную структуру ВС РФ и ЦКВ -имена героев казачества;
- приемы оказания первой медицинской помощи при травмах и ушибах
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 20 часа.

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

### **2.1. Объем учебной дисциплины в виде учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
<b>в том числе практические занятия</b>	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
подготовка докладов	
написание рефератов	
работа с учебной литературой	
<b>Итоговая аттестация - в форме зачета</b>	

## **ОГСЭ.7 Основы православной культуры**

### **1.7. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Учебная дисциплина является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- сравнивать и анализировать документальные и литературные источники;
- анализировать информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- характеризовать особенности православной традиции России;
- описывать достопамятные события родного края;
- соотносить имена выдающихся исторических личностей с основными вехами и важнейшими событиями России и родного края;
- анализировать и оценивать произведения православной культуры, их роли в отечественной культуре;
- осознавать и обосновывать свои потребности и интересы при изучении памятников православной культуры;
- обобщать и систематизировать изучаемый материал и представлять его в виде доклада, реферата, мультимедийной презентации.

### **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- определения собственной позиции по отношению к жизни, исходя из православной этики;
- приобщения к духовно-нравственным ценностям русского и других народов России;
- усвоения нравственных норм и правил поведения в ходе знакомства с православной культурой России, имеющей особое значение в истории России, в становлении её духовности и культуры;
- приобретения устойчивых представлений о нравственности и духовности в рамках понятий добро - зло, правда - ложь, свобода и ответственность, совесть и долг;
- уважения к предкам, историческому прошлому страны и государства, народов России как основы просвещенного российского патриотизма и гражданственности;
- осознания себя как гражданина России, представителя этнокультурного, конфессионального сообщества,

**знать/понимать:**

- религиозно-философские основы православной культуры;
- историю, значение и традиции православных праздников, их органическую связь с народной жизнью, народным искусством и творчеством;
- достопамятные события отечественной истории, имена и подвиги величайших просветителей, государственных деятелей, героев и святых людей России и родного края;
- особенностей православной культуры, ее видов и жанров в литературе, живописи, архитектуре, скульптуре, музыке и декоративно-прикладном искусстве;
- историю Православной Церкви, устройство православного храма, особенности православного богослужения.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 18 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины в виде учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>в том числе практические занятия</b>	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
подготовка докладов	
написание рефератов	
работа с учебной литературой	
<b>Итоговая аттестация - в форме к/р</b>	

## ОГСЭ.08 Физическая культура

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям:

19.02.09 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании (факультативные занятия, секции по физической культуре).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина общего гуманитарного и социально – экономического цикла.

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

**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

В результате изучения физической культуры обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 460 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **230** часов; самостоятельной работы обучающегося 230 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>460</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>230</b>
в том числе:	
лабораторные занятия (не предусмотрено)	
практические занятия	230
контрольные работы	31
курсовая работа (проект) (не предусмотрено)	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>230</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (не предусмотрено)	
Написание реферата, доклад, презентация.....	6
Общая физическая подготовка.....	36
Профессионально – прикладная физическая подготовка	30
Разработка индивидуального комплекса упражнений	24
Упражнения на развитие физических качеств по видам спорта).	17
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## **ЕН. 01. Математика**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** математического и общего естественно-научного цикла

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

- **формирование** представлений об идеях и методах математики; о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов;
- **овладение** устным и письменным математическим языком, математическими знаниями и умениями, необходимыми для изучения школьных естественнонаучных дисциплин, для продолжения образования и освоения избранной специальности на современном уровне;
- **развитие** логического мышления, алгоритмической культуры, пространственного воображения, развитие математического мышления и интуиции, творческих способностей на уровне, необходимом для продолжения образования и для самостоятельной деятельности в области математики и ее приложений в будущей профессиональной деятельности;
- **воспитание** средствами математики культуры личности: знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей, понимание значимости математики для общественного прогресса.

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

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

**уметь:**

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 153 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 102 часа; самостоятельной работы обучающегося 51 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>153</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
в том числе:	
лабораторные занятия ( <i>не предусмотрено</i> )	
практические занятия	<b>48</b>
контрольные работы	<b>8</b>
курсовая работа (проект) ( <i>не предусмотрено</i> )	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>51</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) ( <i>не предусмотрено</i> )	
Рефераты по математике:	<b>51</b>
«Решение дробно-рациональных неравенств»	
«Физические приложения производной»	
«Построение графиков функций»	
«Физические приложения неопределенного интеграла»	
«Применение определённого интеграла»	
«Дифференциальные уравнения»	
«Случайная величина»	
«Случайные события. Вероятность события»	
«Векторы на плоскости»	
«Прямоугольная система координат»	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## **ЕН.02 «Экологические основы природопользования»**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Дисциплина математического и общего естественнонаучного цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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 48 ч., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 ч.;

самостоятельной работы обучающегося 16 ч.

## 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>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
реферат, сообщение	6
работа с текстами	6
научно- исследовательская, проектная работа	4
Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет	

## ЕН.03 «Химия»

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Химия» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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

Математический и общий естественнонаучный цикл

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

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

**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;

**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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 141 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 94 часов;

самостоятельной работы обучающегося 47 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b><i>141</i></b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b><i>94</i></b>
в том числе:	
практические работы	<b><i>20</i></b>
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b><i>47</i></b>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	
<b>Промежуточная аттестация: 4 семестр- к/р, 5 семестр – экзамен, 6 семестр – диф.зачет</b>	

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

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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

Общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:  
- работать с микроскопом, изготавливать препараты для микроскопических исследований, отбирать пробы и осуществлять микробиологический контроль окружающей среды и персонала, качества сырья и кулинарной продукции; контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований на всех стадиях технологического процесса производства и реализации готовой продукции; пользоваться нормативной и справочной литературой.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:  
основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; важнейшие микробиологические процессы; распространение микроорганизмов в природе, биологические особенности патогенных микроорганизмов, виды иммунитета; микрофлору важнейших пищевых продуктов; правила личной гигиены; пищевые заболевания, гельминтозы, источники, пути заражения, меры профилактики; санитарно-пищевое законодательство; санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды, благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий, транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 ч., в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 16 ч.

## 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>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
контрольные работы	3
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>ДЗ</i>

## **ОП.02. Физиология питания**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности

### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина

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

#### **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

#### **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 48 часов, в том числе:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
  - самостоятельной работы обучающегося 16 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>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	15
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
реферат, сообщение	7
работа с текстами	4
научно- исследовательская, проектная работа	5
<b><i>Итоговая аттестация - дифференцированный зачет</i></b>	

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

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы 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 повышении квалификации и переподготовки кадров в сфере общественного питания

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

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **72 часов**,

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>Объем 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	16
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
<i>Подготовка рефератов; решение задач; сбор материала об организации хранения и учета запасов на ПОП</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Возможно использование программы в дополнительном профессиональном образовании по специальности «Технология продукции общественного питания» и профессиональной переподготовке по специальности «Технология продукции общественного питания».

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

Дисциплина профессионального цикла

**В результате освоения 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 том числе специального;

применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося: 81 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: 54 часов;

самостоятельной работы обучающегося: 27 часов;

практической работы обучающихся: 14 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
лабораторные занятия	*
практические занятия	14
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
в том числе:	
Самостоятельной работы по подготовке рефератов. Докладов, презентаций, домашней работы	27
Итоговая аттестация в форме экзамена	

## **ОП.05 Экономика организации**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

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

дисциплина общепрофессионального цикла

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять организационно-правовые формы организаций;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- основные принципы построения экономической системы организации;
- общую организацию производственного и технологического процессов;
- основные технико-экономические показатели деятельности организации и методики их расчета;
- методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования;
- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;
- способы экономии ресурсов;
- основные энерго - и материалосберегающие технологии;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;

– формы оплаты труда.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 41 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>	<i>123</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>82</i>
в том числе:	
практические работы	<i>12</i>
курсовая работа (проект)	<i>16</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>41</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме защиты курсовой работы</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

## **ОП.06 «Основы маркетинга»**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в подготовке специалистов в системе среднего профессионального образования, в дополнительном профессиональном образовании.

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

общеобразовательная дисциплина профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать внутреннюю и конкурентную среду организации;
- определять потребности внешних потребителей;
- применять методы изучения рынка и формирования спроса на продукцию;
- определять этапы жизненного цикла продукции и маркетинговые мероприятия на каждом этапе;
- определять выбор средств продвижения продукции и услуг.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- составляющие компоненты маркетинговой деятельности в организации;
- виды конкуренции и методы конкурентной борьбы;
- критерии сегментирования потребительского рынка;
- виды и методы маркетинговых исследований;
- характеристики этапов жизненного цикла продукции;
- особенности стратегий ценообразования;
- содержание маркетинговой части бизнес-плана.

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

- максимальной учебной нагрузки обучающихся - 81 час, в том числе:
- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 54 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 27 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объём часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<i>81</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<i>54</i>
в том числе:	
лабораторные занятия <i>(не предусмотрено)</i>	
практические занятия	<i>12</i>
контрольные работы	<i>4</i>
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<i>27</i>
<i>Итоговая аттестация в форме зачёта</i>	

## **ОП.07 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке кадров в сфере общественного питания.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов;

оформлять документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

*должен знать*:

основные понятия управления качеством в соответствии с действующими национальными и международными стандартами;

сущность основных систем управления качеством;

основные принципы организации, координации и регулирования процесса управления качеством;

задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

основные положения системы международных стандартов;

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

формы подтверждения соответствия;

примеры отечественной и международной практики подтверждения соответствия

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -78 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 39 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>117</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>78</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>18</i>
контрольные работы	<i>4</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>39</i>
в том числе:	
<i>Подготовка сообщений, рефератов</i>	
<i>Подготовка к семинарским занятиям</i>	
<i>Исследовательская работа</i>	
<i>Итоговая аттестация - экзамен</i>	

## **ОП.08. Управление персоналом**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

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

дисциплина общепрофессионального цикла

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять состав трудовых ресурсов организации;
- планировать и организовывать работу коллектива исполнителей;
- оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев;
- применять в профессиональной деятельности техники и приемы делового и управленческого общения;
- организовывать деловое общение подчиненных;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные подходы к управлению персоналом;
- типы кадровой политики;
- методы подбора персонала;
- методы обеспечения оптимального функционирования персонала;
- характеристики внешней и внутренней среды организации;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;
- формы обучения персонала;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часа; самостоятельной работы обучающегося 28 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>84</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>56</i>
в том числе:	
контрольные работы	<i>8</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>28</i>
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

## **ОП.09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации) и профессиональной подготовке по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые акты;
- 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 студент должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, 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;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

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

максимальной учебной нагрузки студента 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 48 часа;  
самостоятельной работы студента 24 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>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
лабораторные занятия <i>(не предусмотрено)</i>	
практические занятия <i>(не предусмотрено)</i>	
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

## **ОП.10 Правовые основы предпринимательской деятельности ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке кадров по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», а также в дополнительном профессиональном образовании.

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

общеобразовательная дисциплина профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять конкурентные преимущества организации;
- вносить предложения по усовершенствованию товаров и услуг, организации продаж;
- составлять бизнес-план организации малого бизнеса.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики организаций различных организационно-правовых форм предпринимательской деятельности;
- порядок и способы, правовые основы организации продаж товаров и оказания услуг;
- требования к бизнес-планам;
- основы правового механизма предпринимательской деятельности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 18 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>	54
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные занятия <i>(не предусмотрено)</i>	
практические занятия	8

## ОП.11 Охрана труда

### ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Охрана труда

##### 1.1. Область применения программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

##### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла.

##### 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;

**знать:**

системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников 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 и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 18 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>54</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
практические работы	<i>не предусмотре но</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотре но</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>18</i>
<i>Итоговая аттестация в форме – к/р</i>	

## **ОП.12 Организация обслуживания предприятия общественного питания**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Организация обслуживания предприятия общественного питания**

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

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания"

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при переподготовке и повышении квалификации кадров, работающих в сфере общественного питания

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:  
организовывать обслуживание и оказывать услуги с учетом запросов различной категории потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

##### **знать:**

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы и средства обслуживания; виды и характеристику торговых помещений;
- виды столовой посуды, приборов, их назначение и характеристику;
- виды и назначение столового белья; правила составления меню и карт напитков и вин;
- характеристику всех этапов обслуживания;
- особенности организации обслуживания потребителей в зависимости от видов и классов предприятий и категории потребителей;
- требования к обслуживающему персоналу

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **90** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **60** часов;
- самостоятельной работы обучающегося - **30** 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>90</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>60</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>24</i>
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>30</i>
в том числе:	
<i>Рефераты, сообщения, доклады, подготовка к семинарам, выполнение домашней работы</i>	<i>30</i>
<i>Итоговая аттестация - экзамен</i>	

## **ОПД. 13 Маркетинговые исследования рынка**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в подготовке специалистов в системе среднего профессионального образования, а также в дополнительном профессиональном образовании.

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

общеобразовательная дисциплина профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить маркетинговые исследования;
- выбирать и оценивать целевые сегменты рынка;
- осуществлять поиск, анализ информации и работу с ней;
- применять методы исследований в практических ситуациях;
- подготавливать отчет о проведенных маркетинговых исследованиях;
- анализировать внутреннюю и внешнюю среду организации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- цели, задачи, сущность и объекты маркетинговых исследований;
- основные понятия и признаки сегментации рынка;
- виды и источники маркетинговой информации;
- классификацию методов сбора, анализа и обработки информации;
- назначение, основание, модели принятия маркетинговых решений;
- классификацию потребителей, факторы, влияющие на их поведение;
- анализ внутренней и внешней среды, конкурентной среды.

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

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторные занятия <i>(не предусмотрено)</i>	
практические занятия	6
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>16</b>
<i>Итоговая аттестация в форме зачёта</i>	

## **ОПД. 14 «Русский язык и деловая документация»**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины «Русский язык и деловая документация» является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования.

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

Учебная дисциплина «Русский язык и деловая документация» относится к общепрофессиональному циклу.

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

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

- **осуществлять** речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- **анализировать** языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления в официально-деловой сфере;
- **проводить** лингвистический анализ текстов деловой письменной речи;
- **извлекать** необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации;
- **применять** в практике делового общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка, в практике письменного делового общения – клише и устойчивые синтаксические конструкции;
- **соблюдать** в практике делового письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка, а также требования, предъявляемые к составлению и оформлению реквизитов ОРД;
- **соблюдать** нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в т.ч. и профессиональной;
- **составлять** организационно-распорядительные документы, документы личного характера, служебное письмо.
- **актуализировать** внимание на возможности применения приобретенных знаний в своей профессиональной деятельности.

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

- **связь** языка и культуры русского и других народов;

- **смысл** понятий: деловая документация, официально-деловой стиль, организационно-деловая документация, реквизиты ОРД, служебное письмо;
- **основные** требования к оформлению деловой документации, служебного письма, реквизитов ОРД.

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

максимальной учебной нагрузки студента 63 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 42 часа;  
 самостоятельной работы студента 21 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>	63
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	42
в том числе:	
контрольные работы	-
практические занятия	19
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	21
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа (работа над материалом учебника, конспектом лекций, выполнение индивидуальных заданий, выполнение упражнений, творческие работы разных видов), подготовка сообщений по темам:	
- «Русский язык в современном мире»	
- «Язык и история народа»	
- «Русский язык в Российской Федерации»	
- «Культура речи. Нормы русского языка»	
- «Словари русского языка и сфера их использования»	
- «Функциональные стили речи и их особенности»	
- «Проблемы экологии языка»	
- «Текст и его значение. Типы текстов по смыслу и стилю»	
- «Научный стиль и его признаки»	
- «Основные жанры научного стиля: доклад, научная статья, сообщение, реферат»	
- «Официально-деловой стиль речи, его признаки и назначение»	
- «Роль деловой документации в жизнедеятельности человека»	
Итоговая аттестация в форме к/р.	

## **ОП.15 Психология и этика профессиональной деятельности**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина общепрофессионального цикла

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

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

- преодолеть конфликтную ситуацию;
- использовать особенности речевого поведения (голос, манера речи, скорость речи, громкость голоса, произношение слов, артикуляция, окраска звучания голоса) в профессиональной деятельности;
- использовать правила подбора одежды в профессиональной деятельности.

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

- основные понятия: «психология», «ощущение», «восприятие», «внимание», «память», «воображение», «мышление», «эмоции», «воля», «личность», «темперамент», «характер», «способность», «деятельность», «конфликт»;
- о роли ощущений, восприятия, памяти, внимания, воображения, мышления, эмоций, воли в профессиональной деятельности;
- личность, темперамент, характер, способности в профессиональной деятельности;
- процесс общения в профессиональной деятельности;
- конфликты в профессиональной деятельности, причины их возникновения;
- понятия «этика», «мораль», «добро и зло», «этикет» «манеры».
- о роли этики и морали в профессиональной деятельности.
- связь этикета с профессиональной этикой, его роль в профессиональной деятельности;
- основные моральные принципы и нормы нравственного поведения человека.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 18 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>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	0
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
подготовка докладов	2
написание рефератов	2
работа с учебной литературой	9
<b>Итоговая аттестация в форме контрольной работы</b>	

**ОП.16 Государственное регулирование экономики**  
**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы 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 повышении квалификации и переподготовки кадров в сфере общественного питания.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

согласовывать текущую работу с перспективными задачами в области государственного регулирования, определяемыми в основных рабочих документах и материалах правительства РФ;

применять теоретические инструменты экономического анализа социально-экономических процессов в обществе;

применять современные методы обработки и анализа социально-экономической информации на отдельных стадиях принятия управленческих решений;

определять возможности использования отдельных информационных потоков в процессе принятия решений по управлению социально-экономическими процессами.

**знать:**

анализ моделей и методов государственного регулирования

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

максимальной учебной нагрузки - 54 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Итоговая аттестация – диф.зачет	

## **ОП.17 Моделирование профессиональной деятельности**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания"

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при переподготовке и повышении квалификации кадров в сфере общественного питания.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

проводить маркетинговые исследования и прогнозировать спрос на продукцию; определять миссию и цель предприятия, ассортиментную и ценовую политику; предложить рациональные формы и методы обслуживания;

составлять схемы производственного цикла предприятия,

составлять различные виды меню, разрабатывать фирменные блюда, составлять технологические карты;

предложить структуру производства, подобрать технологическое оборудование и схемы его размещения;

подбирать формы контроля качества продукции и услуг;

предложить стиль оформления интерьера торговых помещений с учетом его концепции, подобрать мебель и схему его размещения;

составлять схемы различных сервировок стола;

предложить оптимальную структуру управления и штатное расписание, систему оплаты труда;

составлять программу презентации предприятия.

**знать:** сегменты потребителей,

понятия миссии и целей предприятия, методы и формы обслуживания, формы расчетов с потребителями;

виды меню и их особенности, рецептуры блюд, ассортимент кулинарной продукции;

структуру производства;

технологическое оборудование и схемы его размещения в цехах;

формы контроля качества продукции и услуг;

стили оформления интерьера торговых помещений;

виды сервировок стола для различных видов обслуживания;

структуру управления предприятием, штатное расписание, системы оплаты труда;

виды презентаций.

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

**максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:**  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36 часов;**  
самостоятельной работы обучающегося - **18 часов.**

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	54
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе: практические занятия	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	18
Итоговая аттестация – к/р	

## **ОП.18 Идентификация и фальсификация продукции**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы 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 переподготовке и повышении квалификации кадров в сфере общественного питания.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен*

**уметь:** устанавливать наиболее существенные показатели идентификации, регламентируемые нормативными документами, применять органолептические и простейшие физико-химические методы идентификации,

идентифицировать продовольственное сырье, определять различные виды фальсификации,

работать с нормативно-правовой базой для предупреждения фальсификации, выявлять фальсификацию товаров, кулинарной и кондитерской продукции, напитков и коктейлей

**знать:** основные понятия, цели и задачи идентификации сырья и продукции, классификационные признаки и классификацию идентификации продукции, показатели идентификации;

нормативные документы, предназначенные для идентификации продукции и услуг,

методы идентификации, средства и способы обнаружения фальсификации различных видов,

законодательную и нормативную базу идентификации продукции и услуг и последствия их фальсификации,

общие и специфические показатели для идентификации продовольственного сырья,

показатели идентификации продукции разных групп, средства и способы обнаружения фальсификации кулинарной, кондитерской продукции и напитков

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

**максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	60
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	40
в том числе:	
практические занятия	14
контрольные работы	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	20
в том числе:	
<i>Подготовка сообщений, рефератов</i>	10
<i>Подготовка к семинарским занятиям</i>	10
Итоговая аттестация – дифференцированный зачет	

## **ОП. 19 «Имиджелогия»**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания. Опыт работы не требуется.

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

общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла

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

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

- создавать позитивный профессиональный имидж;
- использовать основные вербальные и невербальные средства коммуникации для создания позитивного имиджа;
- использовать основные технологии самопрезентации и самоимиджирования;
- анализировать поведение потребителей с целью выявления их престижных потребностей как основы для создания соответствующего имиджа предприятия питания;
- разрабатывать основные мероприятия по созданию позитивного имиджа предприятия общественного питания.

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

- основы разработки «Я –концепция»;
- основы риторики, как элемента создания позитивного имиджа;
- основы кинесики, классификацию жестов, основные элементы телодвижения;
- основные элементы коммуникативной техники, барьеры в общении;
- особенности физиогномики и основы фэйсбилдинга;
- основы колористики и правила подбора одежды;
- особенности телефонного имиджа;
- основные элементы корпоративного имиджа;
- основные элементы ресторана;
- особенности профессионального имиджа руководителей и специалистов предприятий общественного питания.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **54** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **36** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **18** 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>54</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>11</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>18</i>
в том числе:	
тренинги	
создание презентаций	
деловые игры	
тестирование	
решение креативных ситуаций	
<i>Промежуточная аттестация в форме зачёта</i>	

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при переподготовке и повышении квалификации кадров в сфере общественного питания.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь:*

проводить различные виды статистических наблюдений, сводку и группировку статистических показателей, обосновывать выводы и рекомендации для принятия решений в своей профессиональной деятельности, работать со справочной литературой.

#### *знать:*

экономико-статистические методы сбора и обобщения учетно-экономической информации, формы, виды и способы формирования первичных данных, методику расчета обобщающих показателей: абсолютных, относительных, средних величин, закономерности и взаимосвязи явлений

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа; самостоятельной работы обучающегося - 22 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>	66
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	44
в том числе:	
практические занятия	14
контрольные работы	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	22
в том числе:	
<i>Подготовка сообщений, рефератов</i>	11
<i>Подготовка к семинарским занятиям</i>	11
Итоговая аттестация – диф.зачет	



## ОП.21 Финансы, денежное обращение, кредит

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при переподготовке и повышении квалификации кадров в сфере общественного питания.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен*

##### **уметь:**

пользоваться источниками экономической информации и нормативными документами для решения финансово-хозяйственных вопросов, выполнять необходимые финансово-кредитные расчеты, анализировать финансовое состояние предприятия, активно воздействовать на эффективное использование финансовых ресурсов предприятия.

##### **знать:**

законодательную и нормативную базу, экономическую сущность финансово-кредитных отношений; финансовую, кредитную и банковскую системы РФ; роль денежного обращения в формировании финансовых ресурсов государства и его субъектов; назначение, состав и источники формирования собственных средств; правила банковского и коммерческого кредитования.

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

**максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **60 часов**; самостоятельной работы обучающегося - **30 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>90</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>60</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>14</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>30</i>
в том числе:	
<i>Подготовка сообщений, рефератов</i>	<i>12</i>
<i>Подготовка к семинарским занятиям</i>	<i>12</i>
<i>Исследовательская работа</i>	<i>6</i>
<b>Итоговая аттестация - экзамен</b>	

## ОП.22 Товароведение продовольственных товаров

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при переподготовке и повышении квалификации кадров в сфере общественного питания.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- основы товароведения продовольственных товаров;
- понятие о пищевой, биологической и физиологической ценности продовольственных товаров;
- химический состав продовольственных товаров;
- понятие о стандартизации, сертификации и штриховом коде;
- основы хранения и консервирования пищевых продуктов;
- классификацию и товароведную характеристику различных групп продовольственных товаров;
- требования к качеству, условия хранения и упаковке различных групп продовольственных товаров;
- недопустимые дефекты различных видов продовольственных товаров.

*уметь*:

- пользоваться документами подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта;
- распознавать знаки соответствия установленным требованиям стандарта;
- определять энергетическую ценность пищевых продуктов;
- оценивать качество продукции по органолептическим показателям.

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

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - **102** часа, 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><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	18
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
<i>Итоговая аттестация</i> экзамен	

## **ОП.23 Менеджмент**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

Общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:  
управлять трудовым коллективом; применять различные методы управления;

- рационально организовывать свой труд; планировать работу, анализировать её результаты;
- создавать эффективную структуру управления; принимать рациональные управленческие решения;
- находить пути предупреждения конфликтов и стрессовых ситуаций;
- применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения.

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

- сущность, цели, задачи, функции и методы менеджмента;
- принципы управления; вопросы, связанные с принятием и оптимизацией управленческих решений;
- порядок формирования структур организации;
- организацию работы менеджера и требования, предъявляемые к его личности;
- принципы делового общения в коллективе;
- систему управления трудовыми ресурсами на предприятии;
- стили руководства и условия их применения;
- управление конфликтами и стрессами.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;  
практических занятий 6 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 16 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>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<i>Написание рефератов</i>	
<i>Выполнение домашнего задания</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

## **ОП.24 Профессиональная эстетика**

### **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

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

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

- корректно определять предмет эстетики;
- корректно определять специфику эстетических ценностей и особенности их бытия в культуре;
- давать компетентную оценку эстетическим теориям XX века;
- определять сферы применения эстетического дискурса и аксиологической методологии;
- обнаруживать эстетический смысл явлений;
- высказывать аргументированные вкусовые суждения;
- самостоятельно анализировать эстетические проблемы с использованием категориального аппарата эстетики.

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

- эстетические теории античности, средних веков, Ренессанса, эпохи Просвещения, немецких мыслителей XIX века;
- эстетические принципы классицизма, барокко, романтизма, реализма;
- условия и обстоятельства формирования неклассической эстетики;
- современные концепции рациональности, особенности постмодернистской ситуации в эстетике и искусстве;
- значение искусства в истории культуры;
- особенности художественного творчества;
- специфику эстетической деятельности и её видов.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 час, 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>Объем 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	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
подготовка докладов	2
работа с учебной литературой	22
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: применять логистические цепи и схемы, обеспечивающие рациональную организацию материальных потоков, управлять логистическими процессами организации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: цели, задачи функции, методы логистики; логистические цепи и схемы, современные складские технологии, логистические процессы; контроль и управление в логистике; закупочную и коммерческую логистику

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 час, том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часов;

самостоятельной работы обучающегося 21 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>63</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
в том числе:	
практические занятия	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>21</b>
в том числе:	
подготовка докладов	3
работа с учебной литературой	18
<b>Итоговая аттестация в форме диф.зачета</b>	

## ОП.26 История кулинарии

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовки кадров в сфере общественного питания

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь представление:

о разнообразии, самобытности русской национальной кухни и кухонь народов мира;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

история развития кулинарного искусства;

этапы развития русской национальной кухни;

история и особенности приготовления блюд русской кухни;

рецепты приготовления русских национальных блюд

историю и особенности приготовления блюд национальных кухонь

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

использовать основные понятия дисциплины в профессиональной деятельности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 132 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 88 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 44 часа.

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	132
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	88
в том числе:	
практические занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	44
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## ОП 27 Безопасность жизнедеятельности

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Безопасность жизнедеятельности

##### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

Дисциплина относится к профессиональному циклу

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и 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 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 серьёзной 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 России;
- 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 неё 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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 34 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>102</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>68</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>0</i>
практические занятия	<i>48</i>
контрольные работы	<i>0</i>
курсовая работа (проект) ( <i>не предусмотрено</i> )	<i>0</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>34</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) ( <i>не предусмотрено</i> )	<i>0</i>
Работа с текстом, документами	<i>16</i>
Составление презентаций	<i>8</i>
Практические индивидуальные задания	<i>10</i>
<i>Итоговая аттестация в форме диф. зачета</i>	

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

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы 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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии «Повар» при наличии среднего общего образования. 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:**

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и 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 хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:** ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и 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 поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьей головы, 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;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и 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:**

**Всего - 285 часов**, в том числе:

**максимальной учебной нагрузки обучающегося – 213 часов, включая:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **142 часа**;

самостоятельной работы обучающегося – **71 часов**;

**учебной и производственной практики – 72 часа.**

## УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

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

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики – является частью профессионального модуля 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 профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии «Повар» при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен

**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 хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:** ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и 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 поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, 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;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и 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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики - 36 часов**

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики 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 результата обучения</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 домашней птицы 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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

# ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

## ПМ01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики – является частью профессионального модуля ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности 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 профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии «Повар» при наличии среднего (полного) общего образования. 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 производственной практики должен **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и 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;

#### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики - 36 часов

### 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики 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:

Код	Наименование результата обучения
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 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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

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

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии «Повар» при наличии среднего общего образования. 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:**

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;

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 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, сдобного 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 режимы, 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 тарелок 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 хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

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

**всего - 549 часов, в том числе:**

**максимальной учебной нагрузки обучающегося – 405 часов, включая:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 135 часов;

учебной практики – 72 часа.

производственной практики – 72 часа

# УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

(в форме практической подготовки)

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

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Программа учебной практики – является частью профессионального модуля по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

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.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии «Повар» при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен **уметь**:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

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 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, сдобного 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 режимы, 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 тарелок 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 хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики - 72 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики 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.
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

# **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (в форме практической подготовки)**

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

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

Программа производственной практики – является частью профессионального модуля 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии «Повар» при наличии среднего (полного) общего образования. 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 производственной практики 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

#### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики - 72 часа**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики 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.
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

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

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 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 компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии «Повар» при наличии среднего общего образования. 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:**

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;

технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии 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 – 819 часов**, в том числе:

**максимальной учебной нагрузки обучающегося – 567 часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **378 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **189 часа**;

учебной практики – **72 часа**

производственной практики – **180 часов**.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления 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 подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 3.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 3.3	Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции
ПК 3.4	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 1	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 2	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 3	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 4	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 5	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 6	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 8	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

ОК 9	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
------	---

## **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА** **(в форме практической подготовки)**

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

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

Программа учебной практики – является частью профессионального модуля по специальности **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 компетенций (ПК):

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.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии «Повар» при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

#### **1.2. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен

**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;

технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии 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 учебной практики - 72 часа**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование результата обучения
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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

# ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ)

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

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики – является частью профессионального модуля 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по специальности 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 компетенций (ПК):

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.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии «Повар» при наличии среднего (полного) общего образования. 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 производственной практики 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;

#### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики - 180 часов

### 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование результата обучения
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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

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

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 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 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.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии «Кондитер» при наличии среднего общего образования. 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:**

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, 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;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

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

**всего –522 часа, в том числе:**

**максимальной учебной нагрузки обучающегося – 378 часов, включая:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –252 часов;

самостоятельной работы обучающегося –126 часов;

учебной практики - 72 часа

производственной практики – 72 часа.

## **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ)**

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

#### **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

Программа учебной практики является частью профессионального модуля 04 **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** по специальности 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 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.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии «Повар» при наличии среднего (полного) общего образования. 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 учебной практики должен **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, мелкостучных 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;

##### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики - 72 часа**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики 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 результата обучения
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	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

# **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ)**

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

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

Программа производственной практики – является частью профессионального модуля 04 **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** по специальности **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 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.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии «Повар» при наличии среднего (полного) общего образования. 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 производственной практики 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;

#### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики - 72 часа**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики 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 результата обучения
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	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

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

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 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 компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном образовании при подготовке переподготовки кадров, повышении квалификации по профессии «Повар» при наличии среднего общего образования. 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:**

- 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;
- технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологии 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 – 270 часов**, в том числе:

**максимальной учебной нагрузки обучающегося – 162 часа**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **108 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **54 часа**;

учебной практики - **36 часов**.

производственной практики – **72 часа**.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, 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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

# **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

## **(в форме практической подготовки)**

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

#### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

Программа учебной практики – является частью профессионального модуля 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 компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии 16675 «Повар» при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

##### **1.2. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен **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;

технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологии 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 производственной практики - 36 часов**

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
 (В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ)**

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

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

Программа производственной практики – является частью профессионального модуля **ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** 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 компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии 16675 «**Повар**» при наличии среднего общего образования. 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 производственной практики 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;

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики - 72 часа**

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, 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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

# **ПМ 06 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания (повышенный уровень)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

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.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном образовании при повышении квалификации и переподготовке кадров в сфере общественном питании при наличии среднего (полного) общего образования.

### **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 и анализа производственных показателей организации;
- составления различных видов меню;
- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
- разработки нормативной документации на блюда;
- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- участия в управлении трудовым коллективом;

#### **уметь:**

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- презентовать различные виды меню;
- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;

принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;  
анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;  
определять критерии качества приготовления блюд;  
организовывать работу коллектива исполнителей;  
инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;  
устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;  
разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;  
разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  
оценивать качество выполняемых работ;  
оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

**знать:**

классификацию организаций питания;  
организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;  
структуру организации и руководимого подразделения;  
характер взаимодействия с другими подразделениями;  
функциональные обязанности работников и руководителей;  
основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;  
особенности структуры и функционирования малого производства;  
производственные показатели производства продукции общественного питания;  
методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;  
виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;  
методы оценивания качества выполняемых работ;  
правила первичного документооборота, учета и отчетности;  
методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;  
принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;  
правила разработки рецептов;  
влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;  
принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;  
правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;  
виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;  
методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;  
методы контроля физиологической полноценности питания;  
личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;  
внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;  
правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;  
современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;  
назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;  
современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;  
традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;  
особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;

основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;

характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;

особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;

ассортимент буфетной продукции;

виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;

технологии приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;

основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;

принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;

правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;

правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;

особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;

принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;

обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;

систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;

операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;

нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей

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

**всего – 909 часов, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **657 часа**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **438 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **219 часов**;

учебной практики – 72 часа

производственной практики – 180 часов.

# УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

(в форме практической подготовки)

## ПМ. 06 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики – является частью профессионального модуля по специальности СПО 260807 **Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

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

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

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.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии 16675 «**Повар**» при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен

##### **уметь:**

анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей; планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;

рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

презентовать различные виды меню;

оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;

принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;

анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;

определять критерии качества приготовления блюд;

организовывать работу коллектива исполнителей;

инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;

устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;  
разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  
оценивать качество выполняемых работ;  
оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

**знать:**

классификацию организаций питания;  
организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;  
структуру организации и руководимого подразделения;  
характер взаимодействия с другими подразделениями;  
функциональные обязанности работников и руководителей;  
основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;  
особенности структуры и функционирования малого производства;  
производственные показатели производства продукции общественного питания;  
методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;  
виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;  
методы оценивания качества выполняемых работ;  
правила первичного документооборота, учета и отчетности;  
методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;  
принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;  
правила разработки рецептов;  
влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;  
принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;  
правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;  
виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;  
методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;  
методы контроля физиологической полноценности питания;  
личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;  
внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;  
правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;  
современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;  
назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;  
современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;  
традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;  
особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;  
основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;  
характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;  
особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;  
ассортимент буфетной продукции;  
виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;  
технологии приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;

основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;  
 принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;  
 правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;  
 правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;  
 особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;  
 принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;  
 обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;  
 систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;  
 операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;  
 нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики - 72 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
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.
ПК 6.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК 6.8	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности
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	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

# **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ)**

## **ПМ 06 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

Программа производственной практики – является частью профессионального модуля ПМ 06 ПМ 06 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

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.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании повышении квалификации и переподготовки кадров, работающих в сфере общественного питания

#### **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 производственной практики должен **иметь практический опыт:**

планирования и анализа производственных показателей организации;

составления различных видов меню;

разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;

разработки нормативной документации на блюда;

разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

участия в управлении трудовым коллективом;

#### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики - 180 часов**

### **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
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.
ПК 6.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК 6.8	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности
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	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

## **ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения следующих видов деятельности: **подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов и простой кулинарной продукции.**

**5.2.** Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основному виду профессиональной деятельности:

#### **Дополнительные профессиональные компетенции:**

ПК 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и плодов.

ПК 7.3 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.5. Готовить бульоны, отвары и супы

ПК 7.6. Готовить отдельные компоненты для соусов, соусные полуфабрикаты и простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.7. Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из нее.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.9. Производить подготовку мяса и домашней птицы и приготовление основных полуфабрикатов из них.

ПК 7.10. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.11. Готовить и оформлять простые холодные закуски и блюда.

ПК 7.12. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии «Повар» при наличии основного общего или среднего общего образования, стаж 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:**

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса и домашней птицы

приготовления основных супов и соусов, сладких блюд и напитков;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

#### **уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов и определять их соответствие технологическим требованиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления простых гарниров, блюд и напитков;

готовить и оформлять простые гарниры, блюда и напитки;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов, блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, рыбы, мяса и мяса птицы, сладких блюд и напитков;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, используемого для приготовления простых гарниров, блюд, основных супов и соусов, напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых гарниров, блюд, основных супов и соусов, напитков;

температурный режим и правила приготовления;

правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых гарниров, блюд, основных супов и соусов, напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

**Всего - 648 часов**, в том числе:

**максимальной учебной нагрузки обучающегося – 432 часа, включая:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **288 часов;**

самостоятельной работы обучающегося – **144 часа;**

учебной практики - **72 часа**

производственной практики – **144 часа.**

## УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

### ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики – является частью профессионального модуля **07 Выполнение работ по профессии «Повар»** по специальности 19.02.10 **Технология производства общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии «Повар»)**

Выпускник, освоивший программу учебной практики, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основному виду профессиональной деятельности:

#### **Дополнительные профессиональные компетенции:**

ПК 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и плодов.

ПК 7.3 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.5. Готовить бульоны, отвары и супы

ПК 7.6. Готовить отдельные компоненты для соусов, соусные полуфабрикаты и простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.7. Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из нее.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.9. Производить подготовку мяса и домашней птицы и приготовление основных полуфабрикатов из них.

ПК 7.10. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.11. Готовить и оформлять простые холодные закуски и блюда.

ПК 7.12. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке кадров, повышении квалификации по профессии «Повар» при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

#### **1.2. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен

#### **уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов и определять их соответствие технологическим требованиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления простых гарниров, блюд и напитков;

готовить и оформлять простые гарниры, блюда и напитки;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов, блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, рыбы, мяса и мяса птицы, сладких блюд и напитков;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

оценивать качество готовых блюд;

#### **знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, используемого для приготовления простых гарниров, блюд, основных супов и соусов, напитков;  
 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых гарниров, блюд, основных супов и соусов, напитков;  
 температурный режим и правила приготовления;  
 правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых гарниров, блюд, основных супов и соусов, напитков;  
 правила проведения бракеража;  
 способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  
 правила хранения и требования к качеству готовых блюд;  
 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики - 72 часа**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1 ПК 7.2.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.3 ПК 7.4	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.5 ПК 7.6	Готовить бульоны, отвары и супы Готовить отдельные компоненты для соусов, соусные полуфабрикаты и простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.7 ПК 7.8	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из нее. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.9 ПК 7.10	Производить подготовку мяса и домашней птицы и приготовление основных полуфабрикатов из них. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.11	Готовить и оформлять простые холодные закуски и блюда.
ПК 7.12	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.
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	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

<b>ОК 7</b>	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
<b>ОК 8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9</b>	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

# ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

## ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики – является частью профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»** по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

#### **Дополнительные профессиональные компетенции:**

ПК 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ.

ПК 7.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и плодов.

ПК 7.3 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.5. Готовить бульоны, отвары и супы

ПК 7.6. Готовить отдельные компоненты для соусов, соусные полуфабрикаты и простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.7. Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из нее.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.9. Производить подготовку мяса и домашней птицы и приготовление основных полуфабрикатов из них.

ПК 7.10. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.11. Готовить и оформлять простые холодные закуски и блюда.

ПК 7.12. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовки кадров, работающих в сфере общественного питания

#### 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 производственной практики должен **иметь практический опыт:**

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса и домашней птицы

приготовления основных супов и соусов, сладких блюд и напитков;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

#### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики - 144 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Выполнение работ по профессии «Повар**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1 ПК 7.2.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.3 ПК 7.4	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.5 ПК 7.6	Готовить бульоны, отвары и супы Готовить отдельные компоненты для соусов, соусные полуфабрикаты и простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.7 ПК 7.8	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из нее. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.9 ПК 7.10	Производить подготовку мяса и домашней птицы и приготовление основных полуфабрикатов из них. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.11	Готовить и оформлять простые холодные закуски и блюда.
ПК 7.12	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.
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	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

# **ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

## **(в форме практической подготовки)**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

Программа преддипломной практики является завершающим этапом обучения по профессиональным модулям по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД), предусмотренных профессиональными модулями ПМ 01- ПМ 06 и охватывает производственно-технологическую, организационно-управленческую, контрольно-технологическую и опытно-экспериментальную деятельность.

Программа преддипломной практики может быть использована в дополнительном образовании при подготовке, переподготовке и повышении квалификации кадров, работающих в сфере общественного питания. Опыт работы не требуется.

#### **1.2. Цели и задачи преддипломной практики – требования к результатам ее освоения**

С целью систематизации, закрепления и контроля практических навыков по указанным в профессиональных модулях видам профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся в ходе освоения преддипломной практики должен **иметь практический опыт:**

- планирования и анализа производственных показателей организации;
- анализа и прогнозирования уровня продаж и определения расходов на организацию питания различных категорий потребителей.
- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
- оперативного планирования работы производства и разработки производственных программ всех структурных подразделений предприятий общественного питания;
- составления различных видов меню,
- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции и нормативной документации на блюда и схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- обеспечивать соблюдение установленных требований нормативных и технологических документов;
- организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;
- организовывать и вести технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- осуществлять контроль над качеством и обеспечивать безопасность технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды;
- проводить идентификацию сырья и выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, разрабатывать меры по предупреждению фальсификации;
- проведения технического оснащения производства, организовывать рабочие места и обеспечивать технику безопасности на производственных участках;
- проведения экспериментальных испытаний по освоению новых видов сырья и способов его обработки, новых технологий и внедрению в производство новых видов продукции;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- оценивать качество выполняемых работ;
- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;
- анализировать и оценивать эффективность результатов производственной деятельности предприятия.

#### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы преддипломной практики - 144 часа**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы преддипломной практики является овладение обучающимися производственно-технологическим, организационно-управленческим, контрольно-технологическим и опытно-экспериментальным видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
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 6.4-6.8 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2	Организовывать производство продукции питания для различных категорий потребителей.
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности
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	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности