

Утверждаю
Ректор



А.В. Тимирясова
Тимирясова А.В.
27 марта 2020 г.
протокол Ученого совета № 3

Аннотации дисциплин и профессиональных модулей, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Общеобразовательная подготовка:

Базовые дисциплины

ОУД.01 Русский язык

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по дисциплине «Русский язык» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ:

ОУД.01 «Русский язык» входит в общеобразовательный цикл является базовой дисциплиной.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения должны отражать:

Л.Р.1 российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

Л.Р.5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

Л.Р.6 Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

Л.Р.7 навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

Л.Р.8 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

Л.Р.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Л.Р.10 Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

Л.Р.15 Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты освоения должны отражать:

М.Р.1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

М.Р.2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.Р.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

М.Р.8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

М.Р.9 Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения должны отражать:

П.Р.1 Сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

П.Р.2 Владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

П.Р.3 Владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

П.Р.4 Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

П.Р.5 Знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;

П.Р.6 Сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

П.Р.7 Сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

П.Р.8 Способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

П.Р.9 Овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

П.Р.10 Сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов; самостоятельной работы обучающегося 50 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя). Формой промежуточной аттестации является экзамен.

ОУД.02 Литература

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по дисциплине «Литература» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

ОУД.02 «Литература» входит в общеобразовательный цикл является базовой дисциплиной.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения должны отражать:

Л.Р.1 российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

Л.Р.5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

Л.Р.6 Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

Л.Р.7 навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

Л.Р.8 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

Л.Р.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Л.Р.10 Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

Л.Р.15 Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты освоения должны отражать:

М.Р.1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

М.Р.2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.Р.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

М.Р.8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

М.Р.9 Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения должны отражать:

П.Р.1 сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применении знаний о них в речевой практике;

П.Р.2 владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

П.Р.3 владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

П.Р.4 владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

П.Р.5 знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;

П.Р.6 сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

П.Р.7 сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

П.Р.8 способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

П.Р.9 овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

П.Р.10 сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 58 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя).

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт.

ОУД.03 Иностранный язык

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по дисциплине «Иностранный язык» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ:

ОУД.03 «Иностранный язык» входит в общеобразовательный цикл является базовой дисциплиной.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения должны отражать:

Л.Р.1 российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

Л.Р.8 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

Л.Р.13 осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

Метапредметные результаты освоения:

М.Р.2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

М.Р.8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

Предметные результаты освоения:

П.Р.1 сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

П.Р.2 владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;

П.Р.3 достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;

П.Р.4 сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях;

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 58 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя).

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

ОУД.04 Математика

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по дисциплине «Математика» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего

звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

ОУД.04 «Математика» входит в общеобразовательный цикл является базовой дисциплиной.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения должны отражать:

Л.Р.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

Метапредметные результаты освоения должны отражать:

М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.Р.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.

Предметные результаты освоения должны отражать:

П.Р.1 сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;

П.Р.2 сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

П.Р.3 владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

П.Р.4 владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

П.Р.5 сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;

П.Р.6 владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

П.Р.7 сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

П.Р.8 владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов; самостоятельной работы обучающегося 78 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя).

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт.

ОУД.05 История

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по дисциплине «История» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ:

ОУД.05 «История» входит в общеобразовательный цикл является базовой дисциплиной.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения должны отражать:

Л.Р.1 российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

Л.Р.4 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

Л.Р.5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

Л.Р.6 толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискримина-

ции по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.

Метапредметные результаты освоения должны отражать:

М.Р.2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.Р.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

М.Р.6 умение определять назначение и функции различных социальных институтов.

Предметные результаты освоения должны отражать:

П.Р.1 сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

П.Р.2 владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

П.Р.3 сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

П.Р.4 владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

П.Р.5 сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 58 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя).

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

ОУД.06 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по дисциплине «Физическая культура» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов

среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественно-го питания.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

ОУД.06 «Физическая культура» входит в общеобразовательный цикл является базовой дисциплиной.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения должны отражать:

Л.Р.11 принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.

Метапредметные результаты освоения должны отражать:

М.Р.1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

М.Р.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.

Предметные результаты освоения должны отражать:

П.Р.1 умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);

П.Р.2 владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

П.Р.3 владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

П.Р.4 владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

П.Р.5 владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоя-

тельной работы обучающегося 59 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя).

Формой промежуточной аттестации является зачёт, дифференцированный зачет.

ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ:

ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный цикл является базовой дисциплиной.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения должны отражать:

Л.Р.3 готовность к служению Отечеству, его защите;

Л.Р.11. Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

Л.Р.12 бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.

Метапредметные результаты освоения должны отражать:

М.Р.1. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

М.Р.5 умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

М.Р.7 умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.

Предметные результаты освоения должны отражать:

П.Р.1. Сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающим защищенность личности, общества и государства от

внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

П.Р.2. Знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

П.Р.3. Сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

П.Р.4. Сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

П.Р.5. Знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

П.Р.6. Знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д.);

П.Р.7. Знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

П.Р.8. Умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным признакам, а также использовать различные информационные источники;

П.Р.9. Умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

П.Р.10. Знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;

П.Р.11. Знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

П.Р.12. Владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов; самостоятельной работы обучающегося 35 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя).

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

ОУД.08 Астрономия

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по дисциплине «Астрономия» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ПСССЗ:

ОУД.08 «Астрономия» входит в общеобразовательный цикл является базовой дисциплиной.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения должны отражать:

Л.Р.13. Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

Метапредметные результаты освоения должны отражать:

М.Р.1. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

М.Р.3. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

Предметные результаты освоения должны отражать:

П.Р.1. Сформированность основ целостной научной картины мира;

П.Р.2. Формирование понимания взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

П.Р.3. Сформированность понимания влияния естественных наук на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

П.Р.4. Создание условий для развития навыков учебной, проектно-исследовательской, творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию;

П.Р.5. Сформированность умений анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать научную информацию;

П.Р.6. Сформированность навыков безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования.

П.Р.7. Сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

П.Р.8. Понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

П.Р.9. Владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

П.Р.10. Сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

П.Р.11. Осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

1.4. Количество часов на освоение программы

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 59 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 23 часа (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя).

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

ОУД.09 Родная литература

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.09 Родная литература разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина «Родная литература» входит в состав общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена и относится к обязательной части.

Для освоения дисциплины «Родная литература» обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Иностранный язык», «Литература», «Русский язык» на предыдущем уровне образования.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения должны отражать:

Л.Р.1 российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою

Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

Л.Р.5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

Л.Р.6 толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

Л.Р.7 навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

Л.Р.8 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

Л.Р.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Л.Р.10 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

Л.Р.15 ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты освоения должны отражать:

М.Р.1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

М.Р.2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.Р.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

М.Р.8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

М.Р.9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, гра-

ниц своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения должны отражать:

П.Р.1 сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;

П.Р.2 владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;

П.Р.3 сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;

П.Р.4 сформированность понятий и систематизацию научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка;

П.Р.5 сформированность навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке;

П.Р.6 обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;

П.Р.7 овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;

П.Р.8 сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;

П.Р.9 сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;

П.Р.10 обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;

П.Р.11 сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов; самостоятельной рабо-

ты обучающегося 28 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя).

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

Профильные дисциплины

ПД.01 Информатика

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по дисциплине «Информатика» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ:

ПД.01 «Информатика» входит в общеобразовательный цикл является профильной дисциплиной, которая подразумевает её освоение по углубленному уровню среднего общего образования.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения должны отражать:

Л.Р. 4. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

Л.Р. 7. Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

Л.Р.9.Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Метапредметные результаты освоения должны отражать:

М.Р.3. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.

М.Р.4. Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.

М.Р.5. Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.

М.Р.9. Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения должны отражать:

П.Р.1 Сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;

П.Р.2 Владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;

П.Р.3 Владение умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; знанием основных конструкций программирования; умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц;

П.Р.4 Владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ; использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации;

П.Р.5 Сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;

П.Р.6 Владение компьютерными средствами представления и анализа данных;

П.Р.7 Сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

П.Р.8 Владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира;

П.Р.9 Овладением понятием сложности алгоритма, знание основных алгоритмов обработки числовой и текстовой информации, алгоритмов поиска и сортировки;

П.Р.10 Владение универсальным языком программирования высокого уровня (по выбору), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умением использовать основные управляющие конструкции;

П.Р.11 Владение навыками и опытом разработки программ в выбранной среде программирования, включая тестирование и отладку программ; владение элементарными навыками формализации прикладной задачи и документирования программ;

П.Р.12 Сформированность представлений о важнейших видах дискретных объектов и об их простейших свойствах, алгоритмах анализа этих объектов, о кодировании и декодировании данных и причинах искажения данных при передаче; систематизацию знаний, относящихся к математическим объектам информатики; умение строить математические объекты информатики, в том числе логические формулы;

П.Р.13 Сформированность представлений об устройстве современных компьютеров, о тенденциях развития компьютерных технологий; о понятии «операционная система» и основных функциях операционных систем; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;

П.Р.14 Сформированность представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; знаний базовых принципов организации и функционирования компьютерных сетей, норм информационной этики и права, принципов обеспечения информационной безопасности, способов и средств обеспечения надежного функционирования средств ИКТ;

П.Р.15 Владения основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними;

П.Р.16 Владение опытом построения и использования компьютерно-математических моделей, проведения экспериментов и статистической обработки данных с помощью компьютера, интерпретации результатов, получаемых в ходе моделирования реальных процессов; умение оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов, пользоваться базами данных и справочными системами;

П.Р.17 Сформированность умения работать с библиотеками программ; наличие опыта использования компьютерных средств представления и анализа данных.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов; самостоятельной работы обучающегося 78 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя).

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

ПД.02 Химия

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по дисциплине «Химия» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ:

ПД.02 «Химия» входит в общеобразовательный цикл является профильной дисциплиной, которая подразумевает её освоение по углубленному уровню среднего общего образования.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения должны отражать:

Л.Р 4 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге куль-

тур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

Л.Р.7 навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

Л.Р.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Л.Р.13 осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

Метапредметные результаты освоения должны отражать:

М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.Р.8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

М.Р.9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения должны отражать:

П.Р.1 сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

П.Р.2 владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

П.Р.3 владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

П.Р.4 сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

П.Р.5 владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

П.Р.6 сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников;

П.Р.7 сформированность системы знаний об общих химических закономерностях, законах, теориях;

П.Р.8 сформированность умений исследовать свойства неорганических и органических веществ, объяснять закономерности протекания химических реакций, прогнозировать возможность их осуществления;

П.Р.9 владение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний о составе, строении вещества и основных химических законах, проверять их экспериментально, формулируя цель исследования;

П.Р.10 владение методами самостоятельного планирования и проведения химических экспериментов с соблюдением правил безопасной работы с веществами и лабораторным оборудованием; сформированность умений описания, анализа и оценки достоверности полученного результата;

П.Р.11 сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 281 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 190 часов; самостоятельной работы обучающегося 91 час (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя).

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

ПД.03 Биология

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по дисциплине «Биология» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ:

ПД.03 «Биология» входит в общеобразовательный цикл является профильной дисциплиной, которая подразумевает её освоение по углубленному уровню среднего общего образования.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения должны отражать:

Л.Р.4 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

Л.Р 11 принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.

Метапредметные результаты освоения должны отражать:

М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.Р 4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.

Предметные результаты освоения должны отражать:

П.Р.1 сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

П.Р.2 владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

П.Р.3 владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

П.Р.4 сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

П.Р.5 сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения;

П.Р.6 сформированность системы знаний об общих биологических закономерностях, законах, теориях;

П.Р.7 сформированность умений исследовать и анализировать биологические объекты и системы, объяснять закономерности биологических процессов и явлений; прогнозировать последствия значимых биологических исследований;

П.Р.8 владение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний об основополагающих биологических закономерностях и законах, о происхождении и сущности жизни, глобальных изменениях в биосфере; проверять выдвинутые гипотезы экспериментальными средствами, формулируя цель исследования;

П.Р.9 владение методами самостоятельной постановки биологических экспериментов, описания, анализа и оценки достоверности полученного результата;

П.Р.10 сформированность убежденности в необходимости соблюдения этических норм и экологических требований при проведении биологических исследований.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 258 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 172 часа; самостоятельной работы обучающегося 86 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя).

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный экзамен.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ):

ОГСЭ.01 Основы философии

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее-ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа курса ОГСЭ.01 Основы философии ориентирована на овладение студентами основным категориальным аппаратом философии, базовыми понятиями социально-гуманитарных наук.

Область профессиональной деятельности выпускников:
организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу. Глубокое и последовательное изучение философии является одним из наиболее эффективных способов развития фундаментального научного мировоззрения, мышления и методологии. Исходные базисные понятия, категории, законы бытия представлены в философии как общечеловеческие, поскольку мир один и един, а мыслительный процесс имеет универсальный характер. Ряд тем курса ориентированы на отражение содержания «онтологического» и «антропологического» поворота, явившегося одним из самых значимых философских событий середины XX века и позволившим в новой перспективе взглянуть на динамику развития человеческого рода в бытии.

Изучение философии способствует повышению культуры мышления, глу-

бокому пониманию многих дисциплин, поскольку каждая из них имеет свои философские основания, где возникает проблема философской экспертизы; ведет к взаимопониманию, точному выражению мыслей, оценок, умению находить ошибки в рассуждениях, распознавать главное и второстепенное, пути помощи человеку и направления усовершенствования окружающей действительности.

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

Цель курса:

освоение основных принципов, методов и категорий философии, обуславливающих корректное личностное конструктивно - творческое мышление, выработку устойчивых мировоззренческих ориентаций и выраженной гражданской позиции студентов.

Задачи изучения:

приобретение теоретико-методологических знаний по основам философских знаний и умение использовать их в учебной, научно-исследовательской и профессиональной деятельности, а также для понимания реальных процессов в жизни человека и общества.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

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

Уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

приобрести практический опыт:

- во владении философским категориальным аппаратом;
- в навыках работы с литературой философского характера, выявление главных идей;
- в умении устно и письменно излагать мысли по поводу проблемных вопросов философского характера, связанных с бытием, познанием, ценностями, свободой, смыслом жизни, глобальными проблемами современности.

Дисциплина «Основы философии» согласно ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания направлена на формирование следующих общих (ОК) компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа включает следующие виды:

- подготовку к семинарским занятиям;
- чтение источников и литературы философского характера;
- подготовку к промежуточному контролю;
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- самостоятельное изучение терминов и определений;
- подготовку презентаций, устных сообщений.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

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

Формой промежуточной аттестации является экзамен, который проводится в период промежуточной аттестации согласно расписанию.

ОГСЭ.02 История

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа курса ОГСЭ.02 История ориентирована на формирование понимания студентами основных направлений развития и процессов политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира в конце XX – начале XXI в.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу и изучается на втором курсе.

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

Цель курса:

Формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX – начала XXI вв.

Задачи изучения:

– рассмотреть основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX – начала XXI вв.;

– показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;

– сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;

– показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI веков;

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

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

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

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

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

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 результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

приобрести практический опыт:

– в ориентировании в истории и закономерностях исторического процесса;

– в осуществлении поиска ответов на проблемными вопросами исторического характера, связанными с современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

– в навыке работы с литературой научно-исторического характера, выделяя в ней главные идеи.

В совокупности с другими дисциплинами ФГОС СПО дисциплина «История» направлена на формирование следующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к семинарским/практическим занятиям;
- чтение литературы научно-исторического характера;
- подготовку к промежуточному контролю;
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- самостоятельное изучение терминов и определений;
- подготовку докладов, презентаций, устных сообщений.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

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

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится после завершения курса дисциплины и проводится в счет часов, выделяемых на ее изучение.

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: относится к циклу общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Программа отражает современные тенденции и требования к обучению и практическому владению иностранным языком в повседневном общении и профессиональной деятельности, направлена на повышение общей и коммуникативной культуры специалистов среднего звена, совершенствование коммуникативных умений и навыков, повышение качества профессионального образования.

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

Изучение дисциплины на базовом уровне направлено на достижение следующих целей:

- дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной);
- 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 в отношении их будущей профессии; социальной адаптации; формирование качеств гражданина и патриота.

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

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

В результате изучения дисциплины формируются общие компетенции, такие как:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на усвоение программы учебной дисциплины:

при максимальной учебной нагрузке обучающегося 186 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Формой промежуточной аттестации является зачёт (4 и 6 семестры), дифференцированный зачет (8 семестр).

ОГСЭ.04 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: относится к циклу общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

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

Изучение физической культуры на базовом уровне среднего (полного) общего образования направлено на достижение следующих целей:

развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

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

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

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

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

основы здорового образа жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт**:

в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности,

в сотрудничестве в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

В результате изучения дисциплины формируются общие компетенции, такие как:

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

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа; самостоятельной работы обучающегося 162 часа.

Формой промежуточной аттестации является зачет (3-7 семестры), дифференцированный зачет (8 семестр).

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: относится к циклу общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, относится к вариативной части ООП ППССЗ по специальности.

Изучение данной дисциплины базируется на знании общеобразовательной программы по предмету: «Русский язык и литература».

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

Целями изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» являются:

- развитие и совершенствование речевой культуры личности;
- воспитание культурно-ценностного отношения к русской речи;
- овладение системой знаний норм русского литературного языка, речевыми навыками и умениями;
- овладение умением получать и осмысливать полученную информацию о языковых; единицах различных уровней (фонетического, лексико-фразеологического и т.д.) и их функционировании в речи;
- формирование опыта применения полученных знаний и умений для совершенствования речевой, орфографической, пунктуационной, стилистической грамотности.

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

- использовать языковые единицы в соответствии с современными нормами литературного языка;

- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности;
- обнаруживать и устранять ошибки и недочеты на всех уровнях структуры языка;
- пользоваться словарями русского языка, продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.

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

- основные составляющие языка, устной и письменной речи, нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи, культуру речи;
- понятие о нормах русского литературного языка;
- основные фонетические единицы и средства языковой выразительности;
- орфоэпические нормы, основные принципы русской орфографии;
- лексические нормы; использование изобразительно-выразительных средств;
- морфологические нормы, грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке;
- основные единицы синтаксиса; русскую пунктуацию;
- функциональные стили современного русского языка, взаимодействие функциональных стилей;
- структуру текста, смысловую и композиционную целостность текста;
- функционально-смысловые типы текстов;
- специфику использования элементов различных языковых уровней в научной речи;
- жанровую дифференциацию и отбор языковых средств в публицистическом стиле, особенности устной публичной речи.
- сфера функционирования публицистического стиля, жанровое разнообразие;
- языковые формулы официальных документов;
- приемы унификации языка служебных документов;
- правила оформления документов;
- основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт**:

- в построении своей речи в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами,
- в обнаружении и исправлении речевых ошибок на всех уровнях структуры языка.

В результате изучения дисциплины формируются общие компетенции, такие как:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

1.4. 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.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится после завершения курса дисциплины за счет времени, выделенного на ее изучение.

ОГСЭ.06 Этика и психология общения

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основной целью преподавания дисциплины «Этика и психология общения» является формирование у студентов знаний и навыков, позволяющих им решать задачи, связанные с психологическими и этическими аспектами профессиональной деятельности. Эта учебная дисциплина должна способствовать формированию у будущих специалистов в области индустрии питания соответствующих психологических и нравственных качеств, как необходимых условий их повседневной деятельности.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина «Этика и психология общения» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу, относится к вариативной части ООП ПССЗ по специальности. Она непосредственно связана с дисциплинами гуманитарного и социального цикла (основы философии, история, русский язык и культура речи), опирается на освоенные при изучении данных дисциплин знания и умения.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам усвоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Этика и психология общения» является обеспечение ориентировки в психологическом содержании профессиональной деятельности с точки зрения ее этического наполнения. Дисциплина позволяет овладеть студентам теоретическими знаниями и практическими навыками в области психологии и этики профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен иметь **практический опыт**:

- самоанализа и саморазвития, самоорганизации;
- организации взаимодействия и профессионального общения, ведения деловой беседы;
- принятия индивидуальных и коллективных решений, реализации мотива власти, организации командной работы.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- соблюдать этические нормы поведения, применять этические принципы при организации и реализации профессиональной деятельности.
- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности;

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

- психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;
- основы профессиональной и деловой этики, речевой этики;
- психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы решения конфликтных ситуаций;

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к практическим занятиям;
- регулярное чтение литературы по специальности;
- подготовку к промежуточному контролю;
- подготовку рефератов, докладов, устных сообщений;

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 90 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 60 часов;
самостоятельной работа обучающегося - 30 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится после завершения курса дисциплины за счет времени, выделенного на ее изучение.

ОГСЭ.07 История и культура Татарстана

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Область профессиональной деятельности выпускников:
организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.2. Место в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина «История и культура Татарстана» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл, является вариативной частью ООП ППССЗ. Представляет региональный компонент программы.

Изучение дисциплины «История и культура Татарстана» имеет важнейшее значение для формирования у обучающихся среднего профессионального образования профессиональных навыков и способностей.

В программе дается список литературы, который поможет обучающимся освоить курс, а для более углубленного изучения рекомендуется дополнительная литература.

Для освоения дисциплины «История и культура Татарстана» обучающиеся используют знания, умения, навыки, сформированные в ходе изучения следующих дисциплин: «Русский язык», «Литература», «Обществознание», «История».

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения

Целью освоения дисциплины является:

Формирование представлений об особенностях развития Республики Татарстан в контексте осмысления важнейших событий и проблем российской и всемирной истории XX – начала XXI вв.

Учебными задачами дисциплины являются:

– рассмотреть основные этапы развития татарского народа и Казанской губернии (1900 – 1917 гг.);

– изучить исторические основания образования ТАССР и развития республики, особенности модернизационных процессов 30-60-х гг. XX в., вклад жителей Советской Татарии в дело победы над фашизмом;

– показать динамику политического, экономического и социального развития ТАССР в 70-80-е гг. XX в.;

– проанализировать исторические условия формирования суверенитета республики и особенности проведения социально-экономических реформ в 90-е гг. XX в.;

– показать динамику развития современного Татарстана (2010 – 2018 гг.) и взаимовлияние важнейших событий и процессов, происходящих в республике и Российской Федерации;

– сформировать толерантность и толерантное поведение в условиях полиэтничности, поликонфессиональности и поликультурности региона;

– воспитать уважение к традициям, истории и культуре народов, населяющих Республику Татарстан.

Благодаря этому студенты приобретают практический опыт осуществление поиска ответов над проблемными вопросами исторического характера, связанными с современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

– динамику развития татарского народа в IX – XXI вв. в контексте всемирной и российской истории;

– основные этапы развития татарского народа и Казанской губернии (1900 – 1917 гг.);

– сущность и причины образования ТАССР, особенности модернизационных процессов 30-60-х гг., а также динамику развития республики в 70-80-е гг. XX в.;

– основные процессы политического, социально-экономического и культурного развития Республики Татарстан в сообществе субъектов Российской Федерации (90-е гг. – 2018 г.);

– важнейшие культурные памятники, расположенные на территории Республики Татарстан.

Уметь:

– выявлять взаимосвязь глобальных, российских и республиканских социально-экономических, политических и культурных проблем;

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

– анализировать информацию об исторических особенностях культуры татар.

Приобретаемый практический опыт:

– в синхронизации исторических процессов всемирного, общероссийского и регионального уровней;

- в осуществлении поиска ответов над проблемными вопросами исторического характера, связанными с современной экономической, политической и культурной ситуацией в Республике Татарстан и Российской Федерации;
- в навыке работы с историческим источником, литературой научно-исторического характера, выделяя в ней главные идеи.

В результате изучения дисциплины формируются общие компетенции, такие как:

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов; самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится по завершении изучения дисциплины за счет часов, отведенных учебным планом на изучение дисциплины.

Математический и общий естественнонаучный цикл (ЕН)

ЕН.01 Математика

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины устанавливает базовые знания для освоения дисциплин профессионального цикла и получения профессиональных знаний, умений и приобретенного практического опыта.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

– технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

– процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

– первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

– организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

– организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

– организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

– организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

– организация работы структурного подразделения;

– выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ЕН.01 Математика входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Данная дисциплина основывается на знаниях и умениях, полученных в результате освоения дисциплин, входящих в общеобразовательную подготовку: ОУД. 04 Математика.

Имеет межпредметные связи с дисциплинами входящими в ППССЗ по специальности такими как ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании, ЕН.03 Химия.

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

Основной целью изучения дисциплины является формирование у студента в процессе изучения дисциплины через представление знаний, умений, приобретенного практического опыта по темам и разделам, приведенным в содержании программы по данной дисциплине, интегрированных знаний и умений (професси-

ональных компетенций) требуемых квалификационной характеристикой по специальности.

Целью данного курса является формирование представлений о математике как методе познания действительности и ее роли в развитии научно-технического прогресса, развитие навыков решения теоретических и практических задач в области профессиональной деятельности с применением математического аппарата; приобретение практического опыта в построении и исследовании простейших математических моделей, решения практических задач с применением математических методов и анализа информации статистического характера.

Задачи курса:

– дать представление об основах математической науки и ее закономерностях;

– сформировать навыки применения математических методов при решении практических задач.

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

– решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

– применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

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

– значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;

– основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

– основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт**:

– построения и исследования простейших математических моделей;

– решения практических задач с применением математических методов;

– анализа информации статистического характера.

В соответствии с другими дисциплинами ФГОС СПО дисциплина ЕН.01 Математика направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций;
- подготовка к практическим занятиям, решение задач;
- подготовка к промежуточному контролю.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Объем максимальной учебной нагрузки обучающегося составляет 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося в объеме 60 часов,

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен, который проводится после освоения учебной дисциплины в период промежуточной аттестации в 3 семестре.

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программой предусмотрено получение знаний, умений, практического опыта необходимых для повышения уровня экологической культуры, соблюдения принципов рационального природопользования, учета экологических факторов в сфере профессиональной деятельности.

Развитие человеческой цивилизации неизбежно меняет окружающую среду. Воздействие деятельности человека на биосферу и потребление природных

ресурсов приобрели в современный период широкие масштабы. Объем хозяйственной деятельности возрос в сотни раз. Одним из важнейших условий обеспечения экологической безопасности, рационального использования природных ресурсов является эффективное экологическое образование будущих специалистов разного профиля и уровня. Знание экологических законов, их соблюдение и умелое использование необходимы в современных условиях для устойчивого развития бизнеса, решения экологических проблем, обеспечения экологической безопасности во всех сферах деятельности.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Предмет входит в цикл общих математических и естественно-научных дисциплин (ЕН.02).

Внимание студентов концентрируется на важнейших достижениях современной экологии, современных проблемах взаимоотношений общества и природы, путях их разрешения, рациональном использовании природных ресурсов, ис-

точниках экологического права, современных стандартах и нормативах, передовых технологиях в сфере рационального природопользования, обеспечивающих безопасность для здоровья человека и окружающей среды.

Дисциплина изучается в третьем семестре с учетом профиля получаемого профессионального образования.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам усвоения дисциплины

Основной целью изучения дисциплины является формирование у студентов знаний, умений, практического опыта, необходимых для эффективного использования природных ресурсов, минимизации отрицательного воздействия на окружающую среду.

В результате освоения дисциплины студент 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 дисциплины студент 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.

В результате освоения дисциплины студент должен **приобрести практический опыт:**

- идентификации экологических аспектов профессиональной деятельности;

В результате изучения дисциплины формируются следующие общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Изучение предмета «Экологические основы природопользования» направлено на формирование ряда профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Обучение по предмету «Экологические основы природопользования» предусматривает следующие виды самостоятельной работы обучающихся:

- подготовку к практическим и семинарским занятиям;
- знакомство с материалами периодических изданий экологической направленности;
- подготовку к промежуточному контролю;
- самостоятельное изучение отдельных вопросов; терминов и определений;
- подготовку рефератов, докладов с презентациями.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов; самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится за счет времени, отведенного на изучение учебной дисциплины после её завершения.

ЕН.03 Химия

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**
- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
 - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

- описывать уравнениями химических реакций, 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.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся **должен приобрести практический опыт:**

- объяснения химических процессов, протекающих в технологическом процессе;
- оценивания пользы и вреда продуктов химического превращения в технологическом процессе.

В результате изучения дисциплины формируются следующие общие и про-

фессиональные компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;
самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен, который проводится в 4 семестре в период промежуточной аттестации согласно расписанию.

Профессиональный цикл (П) Общепрофессиональные дисциплины (ОП)

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Программа учебной дисциплины устанавливает базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) работников общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Предполагает изучение микроорганизмов, их роли в формировании микробиологии сырья и готовых продовольственных товаров всех групп; сформулировать санитарно – гигиенические требования, предъявляемые к продовольственным товарам и торговым предприятиям, хранению, транспортировке и реализации; сформировать понимание роли специалиста в сохранении целостности и безопасности продовольственных товаров, а также о потерях продовольственных товаров из – за микробной порчи.

Имеет межпредметные связи с дисциплинами входящими в ППССЗ по специальности такими как «Товароведение продовольственных товаров», «Организация обслуживания» и профессиональными модулями «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских

изделий», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», «Организация работы структурного подразделения».

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

Основной целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области морфологии и физиологии микроорганизмов, производственной санитарии и гигиены.

Помимо образовательного значения, изучение дисциплины способствует формированию научных представлений о здоровом образе жизни.

Задачи курса:

– усвоение теоретических знаний в области основ по микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

– формирование знаний и навыков по микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

В результате изучения обязательной части цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- схему микробиологического контроля;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств.

В результате изучения дисциплины формируются следующие общие и профессиональные компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 75 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 50 часов; самостоятельная работа обучающегося – 25 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен, который проводится в 3 семестре в период промежуточной аттестации согласно расписанию.

ОП.02 Физиология питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Имеет межпредметные связи с дисциплинами входящими в ППССЗ такими как «Товароведение продовольственных товаров», «Организация обслуживания» и профессиональными модулями «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», «Организация работы структурного подразделения».

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

Основной целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области физиологических основ рационального питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

В результате изучения дисциплины формируются следующие общие и профессиональные компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 75 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 50 часов;
самостоятельная работа обучающегося – 25 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится после завершения курса дисциплины за счет времени, выделенного на ее изучение.

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций, требуемых квалификационной характеристикой по специальности.

В результате освоения учебной 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 по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

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.

В результате изучения дисциплины формируются следующие общие и профессиональные компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 72 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 24 часа.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится после завершения курса дисциплины за счет времени, выделенного на ее изучение.

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС 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) и профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Информационные технологии в

профессиональной деятельности» является формирование систематизированных теоретических знаний в области применения информационных технологий в профессиональной деятельности и современных методов обработки и анализа данных, получение практических навыков использования программного инструментария в своей профессиональной деятельности.

Задачами изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» являются: - изучение современных информационных технологий и получение представления о направлении их развития; - использование информационных технологий для решения профессиональных задач.

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.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. 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.

Формой промежуточной аттестации является зачет, который проводится после завершения курса дисциплины за счет времени, выделенного на ее изучение.

ОП.05 Метрология и стандартизация

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС 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) и профессиональной подготовке по профессиям.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

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

Целью изучения дисциплины является приобретение знаний в области метрологии и стандартизации производства для дальнейшего использования в практической деятельности с целью обеспечения качества продукции и её конкурентоспособности на основе применения знаний, полученных при изучении основ метрологии, как базовой дисциплины, обеспечивающей качество производственных процессов и контроля готовой продукции.

Задачами дисциплины являются:

- изучение основных положений метрологии, принципов и методов обработки и представления результатов измерений;
- приобретение навыков использования современных средств измерений физических величин при организации и проведении измерительного эксперимента;
- овладение современными методами исследования метрологических характеристик средств измерений; современными математическими методами, применяемыми в задачах обработки результатов наблюдений, методами оценивания характеристик электронных средств измерений, методами организации измерительного эксперимента;
- изучение современных требований стандартов при производстве продукции общественного питания и предоставления услуг, по метрологическому обеспечению производства общественного питания.

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

- проводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

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

– основные понятия метрологии;

- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

- формы подтверждения соответствия;

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

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

Иметь опыт практической деятельности:

– выбора средств измерений и приборов контроля, их подготовка и использование в работе;

– использования системы стандартов, международных и отечественных стандартов, правил пользования стандартами и другими нормативно-техническими документами, в своей профессиональной деятельности в организации общественного питания.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится после завершения курса дисциплины за счет времени, выделенного на ее изучение.

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Изучение правовых основ профессиональной деятельности имеет важнейшее значение для формирования у обучающихся среднего профессионального образования профессиональных навыков и способностей.

Правовое регулирование профессиональной деятельности способствует повышению общей квалификации технологов, экологов и бухгалтеров, помогает лучше ориентироваться в правовой литературе, более грамотно использовать источники права для защиты своих прав и законных интересов в профессиональной сфере.

Для освоения дисциплины « Правовое обеспечение профессиональной деятельности» студенты используют знания, умения и навыки, приобретенные в ходе изучения таких дисциплин как «Основы философии», «Право», «Охрана труда».

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

Цель курса:

Основной целью дисциплины является приобретение студентами научных знаний о современном правовом регулировании профессиональной деятельности, что в свою очередь способствует формированию высокого уровня правосознания и правовой культуры у будущих специалистов.

Задачи изучения:

Содержание рабочей программы направлено на развитие у обучающихся умений и навыков самостоятельной работы с правовой информацией, в том числе – с нормативно-правовыми актами, необходимыми для обеспечения правовой защиты и поддержки в профессиональной деятельности. В результате изучения дисциплины студент должен:

уметь:

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

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

иметь практический опыт:

- защиты своих прав в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным, трудовым и административным законодательством;
- использования необходимых нормативно-правовых документов.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

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

Формой промежуточной аттестации является зачет, который проводится после завершения курса дисциплины за счет времени, выделенного на ее изучение.

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

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

Целью изучения дисциплины является ознакомление студентов с основами рыночных закономерностей и процессов, социально-экономическими функциями менеджмента, научными основами исследования рынка и потребителей.

Задачами изучения дисциплины является формирование у студента фундаментальных теоретических знаний и практических навыков по методам изучения и прогнозирования рыночных явлений и процессов, получения выводов, необходимых для принятия маркетинговых решений и разработки соответствующих рекомендаций.

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

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

знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

приобрести практический опыт:

- расчета основных технико-экономических показателей деятельности организации;
- применения в профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения;
- анализа ситуации на рынке товаров и услуг.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;
самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен, который проводится в 7 семестре в период промежуточной аттестации.

ОП.08 Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

В рабочей программе приведены основные законодательные положения по обеспечению охраны труда, предотвращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях общественного питания всех форм собственности, а также требования по обеспечению производственной санитарии, соблюдению техники безопасности при эксплуатации оборудования, пожарной безопасности и производственной экологии. Рабочая программа предназначена для учащихся учреждений начального профессионального образования, для персонала предприятий общественного питания.

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

Цель курса: Главной целью дисциплины «Охрана труда» является изучение различных опасных и вредных факторов производственной среды и разработка общих принципов осуществления производственной безопасности: средства защиты от поражения электрическим током, защита от механического травмирования движущимися механизмами, подъемно-транспортными средствами, обеспечение безопасности систем высокого давления, методы и средства обеспечения пожаровзрывобезопасности и т. д. В процессе изучения решаются следующие основные задачи:

1. идентификация опасных и вредных производственных факторов;
2. разработка соответствующих технических мероприятий и средств защиты от опасных и вредных производственных факторов;
3. разработка организационных мероприятий по обеспечению безопасности труда и управление охраной труда на предприятии;
4. подготовка к действиям в условиях проявления опасностей

В результате освоения программы дисциплины студент 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.

Приобрести практический опыт:

- подбора нормативных документов, необходимых для -разработки системы управления охраной труда в отрасли;
- выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в профессиональной деятельности;
- проведения инструктажей по охране труда.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа и самостоятельной работы – 16 часов.

Формой промежуточной аттестации является зачет, который проводится после завершения курса дисциплины за счет времени, выделенного на ее изучение.

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Программа учебной дисциплины устанавливает базовые знания для получения профессиональных знаний и умений. В связи с все более агрессивным развитием техносферы современному человеку в процессе своей жизнедеятельности невозможно обходиться без специальных знаний об угрожающих его опасностях, закономерностях их проявлениях и способах защиты от них.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Предполагает изучение основных понятий в области безопасности жизнедеятельности, идентификацию и прогнозирование негативных воздействий на человека, подготовку специалистов к принятию решений по защите производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций, а также к принятию мер по ликвидации их последствий.

Имеет межпредметные связи с дисциплинами входящими в ППССЗ по специальности такими как «Экологические основы природопользования», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Физическая культура», «Охрана труда».

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

Целью освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование у будущих специалистов представлений, необходимых для обеспечения безопасных и комфортных условий их жизнедеятельности.

Задачами дисциплины являются:

– изучение особенностей взаимодействия человека со средой обитания;

- получение представлений о потенциальных опасностях и их последствий в профессиональной деятельности и быту, о принципах снижения вероятности их реализации;
- обучение основам пожарной безопасности, правилам безопасного поведения при пожарах и порядку использования первичных средств пожаротушения;
- выработка у обучаемых способности принятия грамотных решений по защите населения и персонала от последствий аварий, катастроф и стихийных явлений, а также принятия мер по ликвидации их последствий;
- получение представлений об основах военной службы и обороны государства;
- освоение приемов оказания первой медицинской помощи.

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

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

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирование 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 государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружений, 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.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе: аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов и самостоятельной работы – 34 часа.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится после завершения курса дисциплины за счет времени, выделенного на ее изучение.

ОП.10 Товароведение продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной, относится к вариативной части ООП ППССЗ по специальности.

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

Основной целью изучения дисциплины является формирование у студента в процессе изучения дисциплины через представление знаний, умений по темам и разделам, приведенным в содержании программы по данной дисциплине, интегрированных знаний и умений (профессиональных компетенций) требуемых квалификационной характеристикой по специальности.

Основная цель курса состоит в формировании у студентов знаний с состоянием современного рынка продовольственных продуктов, их качестве и пищевой ценности, особенностях производства и хранения, и направлена на формирование у специалиста глубокого логического мышления и практических

навыков в проведении оценки качества пищевых продуктов, с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании; приобретение практического опыта работы с нормативными документами, в проведении анализа качества продовольственных товаров, выявлении причин их снижения.

Задачи курса:

- ознакомить студентов с классификацией и ассортиментом отдельных групп продовольственных товаров;

- вооружить умением целенаправленной объективной оценки показателей качества, определяющих их конкурентоспособность, а также факторов, влияющих на цену;

- ознакомить будущих специалистов с вопросами формирования и сохранения потребительских свойств товаров при их продвижении от производителя к потребителю.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные направления, проблемы развития и формирования рынка продовольственных товаров;

- предмет, задачи, функции и методы товароведения;

- химический состав и пищевую ценность продуктов питания;

- классификацию и ассортимент основных групп пищевых продуктов;

- условия и режимы хранения, транспортировки различных групп пищевых продуктов;

- факторы, формирующие качество пищевых продуктов и показатели, характеризующие его;

- требования нормативно-технической документации на различные виды пищевых продуктов;

- виды пороков и порчи пищевых продуктов, а также причины их возникновения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать продовольственные товары по внешним отличительным признакам;

- пользоваться специальной и периодической литературой;

- проводить оценку качества пищевых продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов;

- анализировать и давать заключение о качестве пищевых продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов;

- установить вид порчи и причину ее возникновения, принять меры по устранению или предохранению возможной порчи;

- обеспечивать необходимые условия хранения, реализации, транспортировки пищевых продуктов;

- работать со стандартами и другими нормативными документами на продовольственные товары.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт:

- работы с нормативно-технической документацией;

- органолептической оценки качества продовольственных товаров;
- определения пищевой ценности продовольственных товаров;
- обеспечения сохраняемости продовольственных товаров.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 168 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 112 часов;
самостоятельной работы обучающегося 56 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен, который проводится в 4 семестре в период промежуточной аттестации согласно расписанию.

ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной, относится к вариативной части ООП ППССЗ по специальности.

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

Целью изучения данной дисциплины является овладение студентами знаний по теоретическим основам бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.

Задачи курса:

иметь понятие о содержании, задачах и функциях бухгалтерского учета, основах его нормативного регулирования;

представлять экономическую сущность фактов хозяйственных деятельности;

понимать важность документирования в бухгалтерском учете, иметь представление о первичных документах и учетных регистрах;

иметь представление о моделях текущего учета основных хозяйственных процессов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

использовать данные бухгалтерского учета в профессиональной деятельности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

основы бухгалтерского учета;
структуру и виды бухгалтерского баланса;
учет и порядок ведения кассовых операций;
бухгалтерские документы и требования к их составлению;
нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

- особенности ведения бухгалтерского учета в общественном питании

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт:

- использования способов бухгалтерского учета при сборе, регистрации и обобщения учетной информации.

- калькулирования цен на продукцию

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

Формой промежуточной аттестации является итоговая контрольная работа, которая проводится после завершения курса дисциплины за счет времени, выделенного на ее изучение.

ОП.12 Документационное обеспечение профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Программа устанавливает базовые знания и для получения профессиональных знаний и умений. Усвоение студентами знаний основ современного делопроизводства и документационного обеспечения деятельности предприятий поможет специалисту четко и грамотно составлять различные документы - носители информации, пронизывающие все аспекты управления, соблюдать основные правила и стиль деловой и коммерческой корреспонденции, что позволит, в конечном итоге повысить эффективность деятельности предприятия и конкурентоспособность в условиях рыночной экономики.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Предполагает изучение на базе теоретических основ документирования и технологических приемов составления и оформления различных унифицированных форм документов с использованием современных информационных технологий и технических средств обработки информации и коммуникаций общих процессов делопроизводства с момента создания документа до его сдачи в архив.

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

Целью является приобретение студентами объема знаний, навыков и умений, необходимых для реализации процессов управления различными участками производства продукции общественного питания, оформление хозяйственных операций, обработка информации, формирование отчетности. А также приобретение практического опыта в составлении отчетности и основных документов хозяйственной деятельности по основным вопросам документационного обеспечения профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в том числе с использованием информационных технологий;
 - осваивать технологии автоматизированной обработки документации;
 - использовать унифицированные формы документов;
 - осуществлять хранение и поиск документов;
 - использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте;
- знать:
- понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства;
 - основные понятия документационного обеспечения управления;
 - системы документационного обеспечения управления;

- классификацию документов;
- требования к составлению и оформлению документов;
- организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт:

- в документировании управленческой деятельности;
- в составлении основных документов профессиональной деятельности;
- в делопроизводственном процессе, включающий оформление, движение документов, контроль исполнения, поисково-справочную и аналитическую работу.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

общие компетенции (ОК):

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

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

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

ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

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

ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональные компетенции (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на усвоение учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 66 часов, в том числе: обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 44 часа; самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

Формой промежуточной аттестации является зачет, который проводится после завершения курса дисциплины за счет времени, выделенного на ее изучение.

ОП.13 Оборудование предприятий общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной, относится к вариативной части ООП ППССЗ по специальности.

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

Основной целью изучения дисциплины является формирование у студента в процессе изучения дисциплины через представление знаний, умений по темам и разделам, приведенным в содержании программы по данной дисциплине, интегрированных знаний и умений (профессиональных компетенций) требуемых квалификационной характеристикой по специальности.

Основная цель курса «Оборудование предприятий общественного питания» является изучение студентами научно-технических сведений, отражающих весь комплекс технических средств, предназначенных для выполнения технологических процессов механической обработки сырья и тепловой кулинарной обработки продукции, её хранение, транспортировки и реализации.

Задачи курса:

В результате изучения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» студенты должны приобрести теоретические знания и практические навыки в области устройства и безопасной эксплуатации оборудования, рационального использования сырьевых, энергетических и др. ресурсов, а также современных способов организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

– проводить теоретические и экспериментальные исследования в области технологического оборудования предприятий общественного питания с использованием современных методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники;

– находить оптимальные и рациональные технические режимы работы оборудования;

– осуществлять оптимальный выбор технологического оборудования по основным параметрам;

– оценивать техническое состояние машины, выполнять основные расчеты и составлять необходимую техническую документацию, проектировать и кон-

струировать технологическое оборудование предприятий общественного питания;

- разрабатывать технологическое оборудование, характеризующееся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду, улучшением системы очистки воздуха и воды от вредных примесей, использованием средств автоматического контроля за состоянием окружающей среды;

- проводить анализ работы технологических линий с целью выявления «узких» мест и формирования мероприятий по их устранению;

- осуществлять технический контроль, разрабатывать техническую документацию по соблюдению режима работы оборудования в условиях действующего предприятия общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию технологического оборудования;

- понятие о технологической машине и ее устройстве;

- прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания по производству различных видов пищевой продукции;

- устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий общественного питания;

- особенности эксплуатации, инженерные основы компоновки оборудования при создании поточных линий;

- четко представлять правила безопасности эксплуатации оборудования общественного питания.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт:

- работы с нормативно-технической документацией;

- определения принципа действия оборудования предприятий общественного питания;

- устройство машин и механизмов, назначение деталей, узлов и механизмов;

- подбор необходимого оборудования для соответствующего технологического процесса и эффективно его использование;

- правил техники безопасности при эксплуатации оборудования общественного питания.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе: аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов и самостоятельной работы – 40 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится после завершения курса дисциплины за счет времени, выделенного на ее изучение.

ОП.14 Организация обслуживания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Программа учебной дисциплины устанавливает базовые знания для получения профессиональных знаний и умений. В условиях становления современных рыночных отношений меняется характер деятельности предприятий, методы управления ими, формируются знания и умения, необходимые для будущей трудовой деятельности выпускников.

Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) работников в области стандартизации, ресторанного бизнеса.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной, относится к вариативной части ООП ППССЗ по специальности.

Имеет межпредметные связи с дисциплинами, входящими в ППССЗ по специальности такими как «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Правовые основы профессиональной деятельности», междисциплинарными курсами МДК 02 01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», МДК 03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

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

Цель дисциплины: Целью изучения дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков оказания услуг в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов в соответствии с задачами профессиональной деятельности, интегрированных знаний и умений (профессиональных компетенций) требуемых квалификационной характеристикой по специальности.

Приобретение знаний, соответствующих профессиональным компетенциям требуемым квалификационным характеристикам по специальности, а также нацеленных на формирование у студентов системы знаний, способствующих приобретению практического опыта.

Задачи изучения:

Овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации обслуживания.

Изучение классификации услуг общественного питания и общих требований к ним.

Изучение Современных технологий, форм, методов, средств обслуживания.

Изучение видов и характеристик торговых помещений, посуды, приборов, столового белья.

Ознакомить с правилами составления и оформления меню, карт вин.

Ознакомить с видами и правилами сервировки и оформления столов.

Изучение основных требований к обслуживающему персоналу, организации труда обслуживающего персонала.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

– основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;

– классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;

– методы, формы, средства обслуживания;

– виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;

– правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;

– характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;

– особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

– порядок предоставления различных услуг;

– организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;

– требования к обслуживающему персоналу;

– соблюдать государственные законодательные акты, нормы, правила, инструкции и стандарты, связанные с обслуживающей деятельностью;

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

– организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;

– идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектование предприятий питания столовой посудой, приборами;

– составлять и оформлять различные виды меню, карт напитков; разрабатывать рецептуры коктейлей;

– организовывать процесс обслуживания потребителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;

– организовывать обслуживание потребителей с учетом правил норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания;

– составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий;

– соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности при обслуживании гостей;

- поддерживать безопасные условия работы, соблюдать требования охраны труда и техники безопасности;
- соблюдать государственные законодательные акты, нормы, правила, инструкции и стандарты, связанные с обслуживающей деятельностью;
- соблюдать профессиональную этику в процессе обслуживания потребителей.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт:

- индустриализации нормативных документов для усовершенствования деятельности предприятия общественного питания;
- определения уровня комфортности в процессе обслуживания гостей за столом при разных видах банкетов;
- анализа деятельности предприятий питания по различным показателям, таким как категория или класс предприятия, функциональное назначение или тип предприятия питания, по ассортименту дополнительных услуг и прочее.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов; аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов и самостоятельной работы – 40 часов.

По дисциплине выполняется курсовая работа в 5 семестре.

Формой промежуточной аттестации является экзамен, который проводится в 5 семестре в период промежуточной аттестации согласно расписанию.

ОП.15 Основы предпринимательской деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной, относится к вариативной части ООП ППССЗ по специальности.

Программа курса ориентирована на получение студентами необходимых теоретических знаний о сущности предпринимательства и его роли в национальной экономике России, а также практических навыков в области осуществления предпринимательской деятельности. Дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» имеет логические и содержательно-методические взаимосвязи с такими дисциплинами, как «Обществознание (включая экономику и право)», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Правовые основы профессиональной деятельности».

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

Целью изучения данной дисциплины является формирование комплекса знаний об основных принципах организации предпринимательской деятельности и ее регулирования законодательством РФ, об экономических процессах связанных с предпринимательской деятельностью и субъектами предпринимательства, развитие творческого мышления и предпринимательских способностей учащихся.

Основная задача дисциплины - это приобретение теоретико-методологических знаний по основам предпринимательской деятельности и умение использовать их в учебной, научно-исследовательской и профессиональной деятельности, а также для понимания реальных процессов в предпринимательской деятельности и государства.

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

- ориентироваться в системе законодательства и нормативно-правовых актов РФ, регламентирующих предпринимательскую деятельность;
- применять понятийно-категориальный аппарат в предпринимательской деятельности;
- ориентироваться в мировой экономической ситуации, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;
- применять основные элементы механизма управления предпринимательской деятельностью.

знать:

- социально-экономическую сущность предпринимательства, предпринимательской среды, права и обязанности субъектов предпринимательской деятельности;
- особенности организационно-правовых форм и видов предпринимательской деятельности, особенности их регистрации, реорганизации и ликвидации;
- структуру бизнес-плана и источники финансирования предпринимательской деятельности;
- систему бухгалтерского учета и налогообложения малого предпринимательства;
- особенности финансового состояния организации и эффективности ее деятельности;
- особенности управления рисками предпринимательской деятельности.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт:**

- оценки структуры затрат на организацию бизнеса;
- разработки бизнес-плана организации бизнеса;

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося 23 часа.

Формой промежуточной аттестации является экзамен, который проводится в 7 семестре в период промежуточной аттестации согласно расписанию.

Профессиональные модули

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции 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 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, утиной и гусиной печени для сложных блюд;
- ✓ правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- ✓ виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- ✓ основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;

- ✓ требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и 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;
- ✓ технологию 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

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

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.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 348 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 276 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 184 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 92 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 36 часов.

1.5 Формы промежуточной аттестации

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Дифференцированный зачет (ДЗ)
УП 01.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПП 01.01 Производственная (по профилю специальности) практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экзамен по модулю (ЭМ)

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции 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 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, за-

варного, 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;
- ✓ технологию 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.

Результатом освоения программы профессионального модуля является

овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 348 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

1.5 Формы промежуточной аттестации

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Дифференцированный зачет (ДЗ)
УП 02.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПП 02.01 Производственная (по профилю специальности) практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Экзамен по модулю (ЭМ)

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции 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 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;

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

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление 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. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 552 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 444 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 296 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 148 часов;

выполнение курсовой работы по МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

1.5 Формы промежуточной аттестации

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Дифференцированный зачет (ДЗ)
УП 03.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)

ПП 03.01 Производственная (по профилю специальности) практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Экзамен по модулю (ЭМ)

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции 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 профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- ✓ разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ✓ организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ✓ приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ✓ оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ✓ контроля качества и безопасности готовой продукции;
- ✓ организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- ✓ изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ✓ оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- ✓ органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- ✓ принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- ✓ выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- ✓ определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ✓ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- ✓ применять коммуникативные умения;
- ✓ выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- ✓ выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- ✓ определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ✓ ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- ✓ характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- ✓ требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- ✓ правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- ✓ основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ✓ методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- ✓ температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- ✓ варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- ✓ виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- ✓ технологию 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 конди-

терских 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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 276 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 204 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 68 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 36 часов.

1.5 Формы промежуточной аттестации

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет (ДЗ)
УП 04.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПП 04.01 Производственная (по профилю специальности) практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен по модулю (ЭМ)

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции 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 профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- ✓ органолептически оценивать качество продуктов;
- ✓ использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

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

знать:

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

тов;

✓ требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

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

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. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 327 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 255 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 85 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 36 часов.

1.5 Формы промежуточной аттестации

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Дифференцированный зачет (ДЗ)
УП 05.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПП 05.01 Производственная (по профилю специальности) практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Экзамен по модулю (ЭМ)

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции 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 профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ✓ принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- ✓ основные приемы организации работы исполнителей;
- ✓ способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады;

ды/команды;

- ✓ дисциплинарные процедуры в организации;
- ✓ правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- ✓ нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- ✓ формы документов, порядок их заполнения;
- ✓ методику расчета выхода продукции;
- ✓ порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- ✓ методику расчета заработной платы;
- ✓ структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- ✓ методики расчета экономических показателей

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 216 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 60 часов;
учебной практики – 18 часов,
производственной (по профилю специальности) практики – 18 часов.

1.5 Формы промежуточной аттестации

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.06.01.Управление структурным подразделением организации	Дифференцированный зачет (ДЗ)
УП 06.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПП 06.01 Производственная (по профилю специальности) практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Экзамен по модулю (ЭМ)

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, профессия 16675 Повар

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции 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 профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- ✓ разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса рыбы и птицы
- ✓ расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- ✓ организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;
- ✓ подготовки овощей, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для приготовления полуфабрикатов, используя различ-

ные методы, оборудование и инвентарь;

- ✓ контроля качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- ✓ разработки ассортимента кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ✓ организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ✓ приготовления кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- ✓ сервировки и оформления кулинарной продукции;
- ✓ контроля безопасности готовой кулинарной продукции.

уметь:

- ✓ органолептически оценивать качество готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- ✓ принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы,
- ✓ проводить расчеты по формулам;
- ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов
- ✓ выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;
- ✓ обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- ✓ приобретать навыки эксплуатации теплового оборудования предприятия общественного питания;
- ✓ приготавливать супы в соответствии с технологическим процессом;
- ✓ приготавливать соусы с соблюдением технологического процесса;
- ✓ приготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий с соблюдением технологического процесса;
- ✓ приготавливать блюда и гарниры из овощей с соблюдением технологического процесса;
- ✓ приготавливать блюда из рыбы с соблюдением технологического процесса;
- ✓ приготавливать блюда из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы с соблюдением технологического процесса.

знать:

- ✓ ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- ✓ правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- ✓ классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении полуфабрикатов;
- ✓ виды рыб и требования к их качеству для приготовления полуфабрикатов;
- ✓ 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 овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- ✓ основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- ✓ методы обработки и подготовки овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления полуфабрикатов;
- ✓ виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- ✓ технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- ✓ варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- ✓ способы минимизации отходов при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления полуфабрикатов;
- ✓ 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.
- ✓ основные приемы тепловой обработки;
- ✓ общие сведения по технологии приготовления супов, условия и сроки хранения;
- ✓ технологический процесс приготовления соусов, рецептуры их, использование;
- ✓ технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, расчет выхода каш различной консистенции из 1 кг крупы;

- ✓ технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей;
- ✓ технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы;
- ✓ технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, профессия 16675 Повар**, в том числе профессиональными (ВРП) и общими компетенциями:

ВРП 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зеленых овощей.

ВРП 7.2 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

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

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

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

ВРП 7.6 Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.

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

ВРП 7.8 Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

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

ВРП 7.10 Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 810 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов

(представляет вариативную часть ООП ППСЗ по специальности), включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;

учебной практики – 360 часов

производственной практики (по профилю специальности) – 180 часов.

1.5 Формы промежуточной аттестации

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	Дифференцированный зачет (ДЗ)
МДК.07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПП 07.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПП 07.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, профессия 16675 Повар	Экзамен квалификационный (ЭК)

Программа учебной практики

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения квалификации **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, **профессия 16675 Повар.**

2. Цели и задачи практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций.

3. Требования к результатам учебной практики

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски. ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК.3.1 Организовывать и проводить приготовление супов. ПК.3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

		<p>ПК.3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>
4	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных Изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных Изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>
5	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>
6	<p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p> <p>ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p> <p>ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
7	<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>ВРП 7.1 Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей.</p> <p>ВРП 7.2 Производить механическую кулинарную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготавли-</p>

		<p>вать основные полуфабрикаты из рыбы.</p> <p>ВРП 7.3 Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов, подготавливать полуфабрикаты из них.</p> <p>ВРП 7.4 Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).</p> <p>ВРП 7.5 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.</p> <p>ВРП 7.6 Готовить и оформлять основные блюда и рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.</p> <p>ВРП 7.7 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.</p> <p>ВРП 7.8 Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.</p> <p>ВРП 7.9 Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные Изделия.</p> <p>ВРП 7.10 Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий.</p>
--	--	---

Общие компетенции

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

4. Формы контроля

Формой промежуточной аттестации учебной практики является дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики.

Всего 558 часов, в том числе:

- в рамках освоения ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции учебная практика 36 часов;

- в рамках освоения ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции учебная практика 36 часов;

- в рамках освоения ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции учебная практика 36 часов;

- в рамках освоения ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий учебная практика 36 часов;

- в рамках освоения ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов учебная практика 36 часов;

- в рамках освоения ПМ.06 Организация работы структурного подразделения учебная практика 18 часов;

- в рамках освоения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих учебная практика 360 часов.

Программа производственной практики (по профилю специальности)

1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания** в части освоения

квалификации **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, **профессия 16675 Повар.**

2. Цели и задачи практики

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

3. Требования к результатам производственной практики (по профилю специальности)

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски. ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

3	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>ПК.3.1 Организовывать и проводить приготовление 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.</p>
4	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных Изделий и праздничного хлеба. ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных Изделий и праздничного хлеба. ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>
5	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>
6	<p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
7	<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>ВРП 7.1 Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов,</p>

	<p>подготовка пряных и зеленых овощей.</p> <p>ВРП 7.2 Производить механическую кулинарную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготавливать основные полуфабрикаты из рыбы.</p> <p>ВРП 7.3 Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов, подготавливать полуфабрикаты из них.</p> <p>ВРП 7.4 Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).</p> <p>ВРП 7.5 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.</p> <p>ВРП 7.6 Готовить и оформлять основные блюда и рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.</p> <p>ВРП 7.7 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.</p> <p>ВРП 7.8 Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.</p> <p>ВРП 7.9 Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные Изделия.</p> <p>ВРП 7.10 Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий.</p>
--	---

4. Формы контроля

Формой промежуточной аттестации производственной практики (по профилю специальности) является дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

Всего 450 часов, в том числе:

- в рамках освоения ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции производственная (по профилю специальности) 36 часов;

- в рамках освоения ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции производственная (по профилю специальности) 72 часа;
- в рамках освоения ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции производственная (по профилю специальности) 72 часа;
- в рамках освоения ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий производственная (по профилю специальности) 36 часов;
- в рамках освоения ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов производственная (по профилю специальности) 36 часов;
- в рамках освоения ПМ.06 Организация работы структурного подразделения производственная (по профилю специальности) 18 часов;
- в рамках освоения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих производственная (по профилю специальности) 180 часов.

Программа производственной практики (преддипломной)

1. Требования ФГОС

Область профессиональной деятельности:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Виды профессиональной деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, **профессия 16675 Повар.**

2. Цель производственной практики (преддипломной)

Целью проведения производственной практики(преддипломной) является: овладение студентами профессионального опыта, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора материалов к отчету.

3. Задачи практики:

- приобретение опыта работы заведующего производством, его заместителя, технолога, начальника цеха по организации и контролю технологических процессов на предприятии общественного питания;
- расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний по изученным общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям;
- развитие практических навыков, разработки технологической документации (техничко-технологическая карта, технологическая карта, технологическая схема) на продукцию общественного питания;
- ознакомление с формами и методами работы предприятий общественного питания, изучение деятельности конкретного предприятия;
- приобретение навыков организации работы структурных подразделений;
- освоение методов контроля качества выпускаемой продукции.

4. Перечень формируемых компетенций:

Общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление 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.

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ВРП 7.1. Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей.

ВРП 7.2. Производить механическую кулинарную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготавливать основные полуфабрикаты из рыбы.

ВРП 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов, подготавливать полуфабрикаты из них.

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

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

ВРП 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.

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

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

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

ВРП 7.10. Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий.

5. Сроки производственной практики (преддипломной):

Курс, семестр	Дата проведения практики	Вид практики	Количество недель
4 курс, 8 семестр	согласно графику учебного процесса	Преддипломная	4

6. Количество часов на освоение программы производственной практики (преддипломной)

Практика составляет 144 часа (4 недели).

Программа государственной итоговой аттестации

1. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при реше-

нии конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2. Государственная итоговая аттестация является формой оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания** и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение данной программы подготовки специалистов среднего звена.

3. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший все требования, предусмотренные учебным планом основной профессиональной образовательной программой по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5. Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы.

6. В соответствии с учебным планом специальности 19.02.10. **Технология продукции общественного питания** объем времени на выполнение и проведение защиты дипломной работы составляет 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.