



Утверждаю

Ректор

Тимирязова А.В.

04 июля 2017 г.

протокол Ученого совета №6

Аннотации дисциплин и профессиональных модулей, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания общеобразовательная подготовка:

ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ (ОГСЭ)

ОГСЭ.01. Основы философии

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 учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

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. Основываясь на наиболее общих законах развития природы, общества и человеческого мышления, философия формирует свой научный метод познания и преобразования обстоятельств действительности, отличающийся от фатализма и волюнтаризма.

Изучение философии способствует повышению культуры мышления и действия, глубокому пониманию многих дисциплин, поскольку каждая из них имеет свои философские основания, где возникает проблема философской экспертизы – какие они эти основания, особенно философско-антропологические исходные позиции; ведет к взаимопониманию, точному выражению мыслей, оценок, умению находить ошибки в рассуждениях, распознавать главное и второстепенное, пути помощи человеку и направления усовершенствования окружающих обстоятельств действительности.

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

Цели курса:

- овладеть целостным воззрением на мир, основанным на достигнутых фактах частных наук;
- понять «вечные» – «предельные» вопросы и понятия о мироздании, о

жизни человеческого существа в нем;

– постигнуть всеобщие закономерности бытия. Задачи изучения – в результате преподавания философии могут быть решены задачи:

– выявить наиболее важные аспекты и механизмы взаимодействия философии и современной цивилизации;

– указания на непреходящее значение важнейших философских идей для науки, культуры в целом, своей психологической специальности

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

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

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

– основные категории и понятия философии;

– роль философии в жизни человека и общества;

– основы философского учения о бытии;

– сущность процесса познания;

– основы научной, философской и религиозной картин мира;

– условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

– социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

В совокупности с другими дисциплинами ФГОС СПО дисциплина «Основы философии» 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.

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.

ОГСЭ.02. История

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: учебная дисциплина входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин ППССЗ и изучается на втором курсе с учетом профиля получаемого профессионального образования.

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

Цель:

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:

- 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 дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

- основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и 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.

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 освоение программы 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.

ОГСЭ.03. Иностранный язык

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: 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 освоения 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 освоение программы учебной дисциплины:

при максимальной учебной нагрузке обучающегося 186 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

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 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 освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов;

самостоятельной работы обучающегося 162 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

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 продукции общественного питания**

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

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 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.

ОГСЭ.06. Этика и психология общения

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.

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

Цель дисциплины «Этика и психология делового общения» – дать студентам представление о том, что такое общение, его месте и роли в процессе жизнедеятельности, познакомить с индивидуальным стилем межличностного общения партнеров.

Основные задачи дисциплины:

- знакомство с основными теориями психологических стрессов;
- осуществление самооценки деловых качеств руководителя;
- ознакомить с проблемой практической деятельности предпринимателей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- вести беседу;
- решать проблемы практической деятельности;
- вести переговоры;
- снять психологическое напряжение в условиях конфликта;
- применить индивидуальные стратегии и тактику стрессоустойчивого поведения;
- решать проблемы в области управления производством.

знать:

- этику делового общения;
- этикет и культуру делового общения;
- о стилях межличностного общения партнеров;
- тактические приемы ведения переговоров;
- правила поведения в условиях конфликта;
- причины и источники стресса.

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 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов и самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

ОГСЭ.07. История и культура Татарстана

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «История и культура Татарстана» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального 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:

Дисциплина относится к гуманитарному и социально-экономическому циклу. Глубокое и последовательное изучение дисциплины способствует формированию у студентов научного представления об основных закономерностях историко-культурного развития Республики Татарстан, что воспитывает уважение к традициям, истории, культуре народов, населяющих край, патриотизм и гражданскую ответственность.

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

Цели и задачи:

- сформировать научное представление об основных социально-экономических, политических, исторических закономерностях развития Татарстана;

- воспитать уважение к традициям, истории и культуре народов населяющих край;
- ознакомить слушателей с методами изучения памятников культуры;
- научить разбираться в научно-практической значимости краеведения;
- способствовать выработке навыков у слушателей по подготовке рефератов по краеведческой тематике и умелому использованию их в практической работе;
- развить гражданские качества, патриотическое отношение к России и своему краю;
- сформировать толерантность и толерантное поведение в условиях полиэтничности, поликонфессиональности и поликультурности региона; личностно-ценностное отношение к своему родному краю, пробуждение деятельной любви к родному месту жительства;
- укрепить семейные связи: заинтересовать содержанием предмета не только слушателей, но и родителей наличием богатых возможностей для большого количества учащихся изучением истории края через семейные архивы, рассказы родителей, бабушек и дедушек, других родственников; изучение жизни края в семье через беседы, совместное чтение краеведческой литературы, книг местных писателей, семейные экскурсии; общая работа детей и родителей в деле охраны и восстановления природы, городской среды, памятников истории и культуры; совместное решение задач, стоящих перед местными жителями (все это объективно работает на укрепление отношений между представителями разных поколений в семье).
- способствовать овладению слушателями системой знаний об историческом прошлом своего региона;
- развить навыки исторического познания: сравнительно-сопоставительного анализа региональных источников, соотнесение и синхронизация однородных событий и явлений регионального и общероссийского характера, установление взаимосвязей между ними;
- приобщить к этнонациональным ценностям своего народа, формирование чувства национального достоинства, воспитание уважительного отношения к истории и культуре своего и других народов, формирование толерантного мышления.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать

общие культурно-ценностные ориентиры и историко-культурное наследие Татарстана;

перспективные направления развития родного края;

уметь:

анализировать процессы и тенденции современной социокультурной среды; пользоваться и грамотно классифицировать специальную литературу по предмету;

иметь практический опыт:

в приемах и методах анализа проблем общества;

методов исторических и культурологических исследований.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные 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 программы учебной дисциплины:

при максимальной учебной нагрузке обучающегося 60 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов; самостоятельной работы обучающегося 20 часа.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ (ЕН)

ЕН.01. Математика

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.

Данная дисциплина основывается на знаниях и умениях, полученных в результате освоения дисциплин «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» и «Физика», входящих в общеобразовательную подготовку в ППССЗ по данной специальности.

Знания и умения, приобретенные при изучении дисциплины «Математика», будут необходимы для освоения таких дисциплин как «Метрология и стандартизация», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Основы предпринимательской деятельности».

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

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

– значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;

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

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

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 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 сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов и самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

ЕН.02. Экологические основы природопользования

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**

Программой предусмотрено получение знаний и умений, необходимых для повышения уровня экологической культуры, соблюдения принципов рационального природопользования в профессиональной деятельности.

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и в работе кружков экологического направления.

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

Имеет межпредметные связи с дисциплинами «Биология», «Математика», «Безопасность жизнедеятельности», «Охрана труда», «Химия».

Внимание студентов концентрируется на важнейших достижениях современных естественных наук в области глобальной экологии, современных проблемах взаимоотношений человеческого общества и природы, и путях их разрешения, рациональном использовании природных ресурсов.

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

Основной целью изучения дисциплины является формирование у студентов знаний и умений, необходимых для решения современных экологических проблем.

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организма и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты профессиональной безопасности;

Знать:

- принципы взаимодействия организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы; источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экологических систем 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;
- понятия 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 РФ;
- охраняемые природные территории.

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 сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4 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.

ЕН.03. Химия

1.1. Область применения 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 дисциплины в структуре ППСЗ: 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, пБДирать 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 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 сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

1. максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:

2. обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;

3. самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

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.

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 сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 72 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 50 часов; самостоятельная работа обучающегося – 25 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

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 сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение 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.

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 дисциплины является формирование знаний и навыков по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии общественного питания.

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 сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение 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.

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:

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 постоянного изменения правовой базы.

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 сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. 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.

ОП.05. Метрология и стандартизация

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**

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 ППСЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

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

Целью дисциплины является изучение основ и приобретение практических навыков в области метрологии, стандартизации, сертификации, понимание их роли в обеспечении качества выпускаемой продукции и предоставляемых услуг, а также безопасности и конкурентоспособности продукции, работ и услуг.

Задачи дисциплины:

– освоение основных понятий метрологии, ознакомление с системой обеспечения единства измерений; получение навыков использования средств измерений;

– ознакомление с национальной системой стандартизации; получение представления о стандартизации основных норм взаимозаменяемости; получение навыков работы с нормативно-технической документацией;

– получение представлений о сущности управления качеством продукции, о системах качества;

– ознакомление с основами сертификации, формах подтверждения соответствия.

В результате освоения программы дисциплины студент должен уметь:

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

- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

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

знать:

- основные понятия метрологии;

- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

- формы подтверждения соответствия;

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

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

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 постоянного изменения правовой базы.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. 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 экзамен.

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:

Основной целью дисциплины является приобретение студентами научных знаний о современном правовом регулировании общественного питания и технологии продукции, бухгалтерской деятельности и деятельности в сфере рационального использования природоохозяйственных комплексов, что в свою очередь способствует формированию высокого уровня правосознания и правовой культуры у будущих специалистов. 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 нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- прав и свобод 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 и основания прекращения трудовых договоров;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социального обеспечения граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

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 постоянного изменения правовой базы.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. 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.

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 – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: 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.

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 постоянного изменения правовой базы.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. 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.

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 «Охраны труда» как науки 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.

Охрана труда решает четыре основные задачи:

- идентификация опасных и вредных производственных факторов;
- разработка соответствующих технических мероприятий и средств защиты от опасных и вредных производственных факторов;
- разработка организационных мероприятий по обеспечению безопасности труда и управление охраной труда на предприятии;
- 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.

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 постоянного изменения правовой базы.

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 сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. 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.

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:

Основная цель курса – обучение будущих специалистов теоретическим и практическим знаниям, необходимым для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности, как на рабочих местах, так и в бытовых условиях.

Сформировать представление о взаимозависимости эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека. Реализация этих требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, готовит его к действиям в экстремальных ситуациях.

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

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

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, 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 постоянного изменения правовой базы.

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 сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. 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.

ОП.10. Товароведение продовольственных товаров

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: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

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

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

- организовать эффективную систему контроля качества сырья и готовой продукции на основе органолептических и инструментальных методов;
- работать с нормативной документацией;
- осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов;
- давать товароведную характеристику основных подклассов продовольственных товаров;
- формировать эффективную ассортиментную политику предприятия.

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

- классификацию и ассортимент продовольственных товаров, их химический состав и пищевую ценность;
- технологические и потребительские свойства продовольственных товаров;
- правила и режим транспортирования и хранения продуктов питания и продовольственного сырья;
- методы контроля качества товаров в процессе хранения, транспортирования и реализации;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
- структуру, назначение и правила маркировки товаров, требования к ней.

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 постоянного изменения правовой базы.

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 сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. 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.

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.

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.

Учебные задачи дисциплины:

– иметь понятие о содержании, задачах и функциях бухгалтерского учета, основах его нормативного регулирования;

– уметь определять и классифицировать объекты бухгалтерского учета;

– владеть способами балансового обобщения учетной информации;

– представлять экономическую сущность фактов хозяйственных деятельности;

– уметь пользоваться способом двойной записи для отражения фактов хозяйственной деятельности на счетах;

– понимать важность документирования в бухгалтерском учете, иметь представление о первичных документах и учетных регистрах;

– иметь представление о моделях текущего учета основных хозяйственных процессов.

– иметь представление об особенностях учета в общественном питании.

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 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 постоянного изменения правовой базы.

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 экзамен

ОП.12. Документационное обеспечение профессиональной 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**

Программа устанавливает базовые знания и для получения профессиональных знаний и умений. Освоение студентами знаний основ современного производства 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 ПССЗ: 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:

Основной целью дисциплины является дать студентам представление об особенностях формирования и развития систем национального делопроизводства и ознакомить с теорией и практикой организации современного документационного обеспечения ПД на основе научно обоснованных принципов и методов его совершенствования.

Основная цель курса – проследить становление и развитие понятий "делопроизводство" и "документационное обеспечение", осветить место делопроизводства процессах ПД, ознакомить с историей развития системы государственного делопроизводства, сформировать у студентов рациональные подходы к решению задач организации работы с документами в учреждении, ознакомить студентов с современными типовыми структурами служб ДОУ, изучить современные технологии документационного обеспечения ПД.

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

- оформлять документы/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения;
- осуществлять хранение и поиск документов;
- проводить автоматизированную обработку документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в документообороте;
- осуществлять обработку входящих, внутренних и исходящих документов, контроль за их исполнением;

знать:

- цели, задачи, назначения системы документационного обеспечения управления;
- способы создания, функции и классификацию документов;
- унифицированные системы документов, правила их составления;
- организацию работы с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

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 освоение 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.

ОП.13. Оборудование предприятий общественного питания

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: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

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

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

– проводить теоретические и экспериментальные исследования в области технологического оборудования предприятий общественного питания с использо-

ванием 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 конструировать 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 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 постоянного изменения правовой базы.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. 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 экзамен.

ОП.14. Организация обслуживания

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**

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 ППСЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Имеет межпредметные связи с дисциплинами входящими в ППСЗ 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: ОП.14 «Организация обслуживания» освоение 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.

В результате освоения 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;

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 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 постоянного изменения правовой базы.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов; аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов (в том числе лекций 40 часов, практи-

ческих занятий 20 часов, курсовой работы 20 часов) и самостоятельной работы – 40 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

ОП.15. Основы предпринимательской 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.

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 освоения 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 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 постоянного изменения правовой базы.

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.

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 поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

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

- ✓ требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- ✓ способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- ✓ основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- ✓ методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

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

- ✓ технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- ✓ варианты пБДора 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.

1.3. 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 квалификационный (ЭК)

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, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- ✓ правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- ✓ способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- ✓ требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- ✓ требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных заку-

сок, 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.

1.3. 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.

1.4. 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 квалификационный (ЭК)

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 пБДора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ✓ ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- ✓ правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- ✓ правила соусной композиции горячих соусов;
- ✓ температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- ✓ варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- ✓ варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- ✓ правила пБДора 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 пБДора 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 сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.3. 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; учебной практики – 36 часов; производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

1.4. 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 квалификационный (ЭК)

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 – 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 сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

✓ организации технологического процесса приготовления сдобных хлебо-

булочных 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 кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- ✓ требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ✓ актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

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 сложных 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.

1.3. 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.

1.4. 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 квалификационный (ЭК)

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;
- ✓ 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.

1.3. 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.

1.4. 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 квалификационный (ЭК)

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

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:

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

уметь:

- ✓ рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- ✓ вести табель учета рабочего времени работников;

- ✓ рассчитывать заработную плату;
- ✓ рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- ✓ организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- ✓ организовывать работу коллектива исполнителей;
- ✓ разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- ✓ оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- ✓ принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- ✓ основные приемы организации работы исполнителей;
- ✓ способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- ✓ дисциплинарные процедуры в организации;
- ✓ правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- ✓ 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.

1.3. 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.

1.4. 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 квалификационный (ЭК)

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 – 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 полуфабрикатов из овощей, мяса рыбы и птицы
- ✓расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабри-

катов;

- ✓ 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 различные 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, гусиной и утиной 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 пБДора 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 ов-

ладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, профессия 16675 Повар**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) 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. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 810 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов; самостоятельной работы обучающегося – 90 часов; учебной практики – 360 часов; производственной практики (по профилю специальности) – 180 часов.

1.4. 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)