

Аннотации к рабочим программам дисциплин

специальность 19.02.10 Технология производства общественного питания (базовая подготовка)

ОГСЭ.01 Основы философии

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания базовой подготовки.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины: В результате освоения дисциплины студент должен

уметь:

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

знать:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины:

максимальная учебная нагрузка – 58 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 48 часов,

самостоятельная работа – 10 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

ОГСЭ.02 История

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания базовой подготовки.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен

уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

знать/понимать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых актов мирового регионального значения.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

максимальная учебная нагрузка – 58 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 48 часов,

самостоятельная работа – 10 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины:

максимальная учебная нагрузка – 233 часа, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 182 часа,

самостоятельная работа – 51 час.

Форма промежуточной аттестации: 3, 5 семестры – контрольная работа; 4 семестр – дифференцированный зачет; 6 семестр – экзамен.

ОГСЭ.04.ВЧ Русский язык и культура речи

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ: Дисциплина относится к вариативной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- сведения о богатстве русского языка, его ресурсах, структуре, формах реализации;
- нормы литературного языка и их варианты;
- функциональные стили речи, их признаки, правила их использования;

уметь:

- говорить и писать с соблюдением всех норм современного русского литературного языка;
- говорить и писать точно, логично, ясно, образно, выразительно;
- создавать тексты разных стилей;
- выступать публично по той или иной проблеме, применяя в речевой практике приемы выбора темы, сбора и систематизации материала;
- устанавливать контакт с собеседником, поддерживая или опровергая его мнение;
- аргументированно отстаивать свою точку зрения в ходе споров, дискуссий, диспутов;
- эффективно владеть невербальными средствами общения;

владеть

- навыками анализа письменного текста и устного высказывания;
- навыками свободного владения собственной речью в различных условиях общения;
- правильного языкового оформления деловой корреспонденции и документации;
- правилами и нормами делового этикета.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 60 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 40 часа;

самостоятельная работа – 20 часа.

Форма промежуточной аттестации: контрольная работа.

ОГСЭ.05.ВЧ Профессионально ориентированный и деловой английский язык

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к вариативной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас, демонстрировать способность говорить на языке, используемом в радиотелефонной связи и понимать его на требуемом рабочем уровне;
- использовать Стандартный морской навигационный словарь-разговорник и словарь Стандартных фраз Международной морской организации общения на море;

знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматических минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- Стандартный морской навигационный словарь-разговорник в полном объеме и словарь Стандартных фраз Международной морской организации общения на море.

4. Общая трудоёмкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 64 часа, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 52 часа;

самостоятельная работа – 12 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ОГСЭ.06 Физическая культура

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

знать/понимать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья; подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации; организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участие в массовых спортивных соревнованиях; активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 324 часа, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 162 часа;

самостоятельная работа – 162 часа.

Форма промежуточной аттестации: 1, 3, 5, семестры – зачет; 2, 4, 6, семестры – дифференцированный зачет.

ЕН.01 Математика

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

знать:

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

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики;
- основы интегрального и дифференциального исчисления.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 102 часа, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 68 часов;

самостоятельная работа – 34 часа.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природно-климатических условий;
- грамотно реализовывать нормативно-правовые акты при работе с экологической документацией;

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- условия устойчивого состояния экосистем;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы снижения хозяйственного воздействия на биосферу;
- методы экологического регулирования;
- организационные и правовые средства охраны окружающей среды.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 48 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 32 часа;

самостоятельная работа – 16 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

ЕН.03 Химия

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения 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 процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

знать:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 192 часа, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 128 часов;

самостоятельная работа – 64 часа.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

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

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 147 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 98 часов;

самостоятельная работа – 49 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет, экзамен.

ОП.02 Физиология питания

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

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.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 96 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 64 часа;

самостоятельная работа – 32 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

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.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 72 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 48 часов;

самостоятельная работа – 24 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

3. 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;

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.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 72 часа, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 48 часов;

самостоятельная работа – 24 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

ОП. 05 Метрология и стандартизация

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 72 часа, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 48 часов;

самостоятельная работа – 24 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 96 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 64 часа;

самостоятельная работа – 32 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения 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.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 235 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 157 часов;

самостоятельная работа – 78 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

ОП.08 Охрана труда

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- разьяснять 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 по охране 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.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 60 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 40 часов;

самостоятельная работа – 20 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

ОП.09.ВЧ Товароведение продовольственных товаров

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- распознавать виды сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственного сырья и полуфабрикатов;
- общие требования, предъявляемые к качеству сырья и продуктов;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 162 часа, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 108 часов;

самостоятельная работа – 54 часа.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ОП.10.ВЧ Оборудование предприятий общественного питания

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- производить сборку машины к работе;
- правила эксплуатации во время работы;
- проверять работу машины на холостом ходу;
- устранять мелкие технические неисправности;

знать:

- устройство и эксплуатацию технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов, сложной холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 156 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 104 часа;

самостоятельная работа – 52 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет, экзамен.

ОП.11.ВЧ Психология и этика профессиональной деятельности

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

знать:

- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- варианты оформления блюд с горячими соусами.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 78 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 52 часа;

самостоятельная работа – 26 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

ОП.12.ВЧ Организация обслуживания

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
 - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- знать:**
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
 - варианты оформления блюд с горячими соусами.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 120 часов, в том числе:
 обязательная аудиторная нагрузка – 80 часов;
 самостоятельная работа – 40 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ОП.13.ВЧ Барное дело

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- пользоваться инвентарем, инструментарием для бара;
- подавать кулинарную продукцию, реализуемую через бар;

знать:

- ассортимент безалкогольных и алкогольных напитков;
- рецептуры составления различных коктейлей;
- структуру производства бара, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;
- культуру потребления и дегустацию вин, напитков;
- требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 98 часов, в том числе:
 обязательная аудиторная нагрузка – 65 часов;
 самостоятельная работа – 33 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

ОП.14.ВЧ Кухня стран АТР

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов национальных кухонь;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальных кухонь;
- знать:**
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции кухонь Китая, Кореи, Японии: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 98 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 65 часов;

самостоятельная работа – 33 часа.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ОП.15.ВЧ Контроль качества продукции и услуг

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий;

знать:

- методы контроля безопасности полуфабрикатов, продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 59 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 39 часов;

самостоятельная работа – 20 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

ОП.16 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения рабочей программы: Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 102 часа, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 68 часов;

самостоятельная работа – 34 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

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

1. Цель профессионального модуля: освоение основного вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций.

2. Место профессионального модуля в структуре ПССЗ: Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля: В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт:

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

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- уметь:**
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- знать:**
- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

4. Общая трудоемкость профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка – 168 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 112 часов;

самостоятельная работа – 56 часов.

Формы контроля МДК: экзамен.

Форма промежуточной аттестации: экзамен квалификационный.

5. Содержание профессионального модуля:

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

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной

продукции

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

1. Цель профессионального модуля: освоение основного вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций.

2. Место профессионального модуля в структуре ППСЗ: Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля: В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из

- мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
 - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
 - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
 - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
 - правила соусной композиции сложных холодных соусов;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
 - 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.

4. Общая трудоемкость профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка – 165 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 110 часов;

самостоятельная работа – 55 часов.

Формы контроля МДК: экзамен.

Форма промежуточной аттестации: экзамен квалификационный.

5. Содержание профессионального модуля:

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

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

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

1. Цель профессионального модуля: освоение основного вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций.

2. Место профессионального модуля в структуре ППСЗ: Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной

продукции» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля: В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

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

4. Общая трудоемкость профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка – 336 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 224 часа;

самостоятельная работа – 112 часов.

Формы контроля МДК: экзамен.

Форма промежуточной аттестации: экзамен квалификационный.

5. Содержание профессионального модуля:

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

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

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

1. Цель профессионального модуля: освоение основного вида профессиональной

деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и соответствующих профессиональных компетенций.

2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля: В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

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

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных 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.

4. Общая трудоемкость профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка – 339 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 226 часов;

самостоятельная работа – 113 часов.

Формы контроля МДК: экзамен.

Форма промежуточной аттестации: экзамен квалификационный.

5. Содержание профессионального модуля:

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

МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

1. Цель профессионального модуля: освоение основного вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и соответствующих профессиональных компетенций.

2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля: В ходе освоения профессионального модуля обучающийся 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.

4. Общая трудоемкость профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка – 96 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 64 часа;

самостоятельная работа – 32 часа.

Формы контроля МДК: экзамен.

Форма промежуточной аттестации: экзамен квалификационный.

5. Содержание профессионального модуля:

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

МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1. Цель профессионального модуля: освоение основного вида профессиональной деятельности «Организация работы структурного подразделения» и соответствующих профессиональных компетенций.

2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: Профессиональный модуль «Организация работы структурного подразделения» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля: В ходе освоения профессионального модуля обучающийся 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.

4. Общая трудоемкость профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка – 228 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 152 часа;

самостоятельная работа – 76 часов.

Формы контроля МДК: экзамен.

Форма промежуточной аттестации: экзамен квалификационный.

5. Содержание профессионального модуля:

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1. Цель профессионального модуля: освоение основного вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» по профессии 16675 «Повар» и соответствующих профессиональных компетенций.

2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: Профессиональный модуль «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля: В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен

уметь:

- приготавливать холодную и горячую кулинарную продукцию не сложного ассортимента из овощей, грибов;
- приготавливать горячую кулинарную продукцию не сложного ассортимента из рыбы, мяса говядины, свинины, баранины и птицы;
- готовить простые гарниры из овощей, круп и макаронных изделий
- приготавливать тесто для блинов, блинчиков и оладий производить их выпечку;
- приготавливать мучные, кондитерские изделия не сложного ассортимента.
- производить взаимозаменяемость сырья и продуктов на производстве.

знать:

- способы разделки рыбы на филе, приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее;
- способы обвалки мяса говядины, свинины, баранины и птицы;
- ассортимент рыбных, мясных полуфабрикатов для приготовления горячей кулинарной продукции;
- ассортимент полуфабрикатов из птицы, их кулинарное назначение;
- технологию приготовления не сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления простого пресного и сдобного теста, ассортимент изделий из него;
- нормативную документацию для приготовления кулинарной продукции.

4. Общая трудоемкость профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка – 180 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка – 120 часов;

самостоятельная работа – 60 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен квалификационный.

5. Содержание профессионального модуля:

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

МДК.07.01. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих