

Аннотации
к рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных модулей
и практик по специальности 19.02.10 Технология продукции обществен-
ного питания базовой подготовки

Индексы дисциплин	Наименования дисциплин
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Технологическое оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания
ПМ. 00	Профессиональные модули
ПМ. 01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ. 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ. 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ. 04	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ. 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ. 06	Организация работы структурного подразделения
ПМ. 07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Преддипломная практика

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОГСЭ.01 Основы философии

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин.

1.2 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии способствует формированию общих (ОК 1-9) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог»:

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

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

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

знать:

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

1.3 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.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОГСЭ.02 История**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин.

1.3 Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины:

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История способствует освоению общих (ОК 1-9) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог» об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX — начала XXI вв:

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

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.

знать:

- основные направления 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 и экономического развития ведущих регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

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.

Аннотация**к рабочей программе учебной дисциплины
ОГСЭ.03 Английский язык****1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Английский язык является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Английский язык относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин.

1.3 Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины:

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Английский язык способствует формированию общих (ОК 1-9) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог»:

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), результатов 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 дея-

тельности.

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

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

В результате изучения учебной дисциплины ОГСЭ.03 Английский язык обучающийся должен **знать**:

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

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

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

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура способствует формированию общих (ОК 2-3, 6, 10) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог».

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.

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

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

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

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

- основы здорового образа жизни.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов;

самостоятельной работы обучающегося 162 часов.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу и реализует вариативную часть ППССЗ по специальности.

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности способствует повышению бюджетной грамотности обучающихся и формирует интерес к освоению экономических знаний, знакомит с особенностями содержания и подготовки бюджета государства, согласно задачам, поставленным Президентом Российской Федерации в Бюджетном послании на 2014-2016 годы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- рассчитывать семейный и личный бюджет;
- рассчитывать суммы налогов: НДФЛ, налога на имущество физических лиц, транспортного налога;
- составлять налоговую декларацию;
- заполнять первичные документы по безналичным расчётам;
- рассчитывать суммы кредита и проценты по нему;
- определять размер страхового платежа и страхового возмещения.
- регистрироваться на портале государственных услуг и получать информацию по интересующему вопросу;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- бюджетную систему страны;
- направления бюджетной политики;
- систему налогообложения Российской Федерации;
- порядок формирования бюджета семьи;
- понятие, цели, задачи, инструменты кредитно-денежной политики государства;
- банковскую систему РФ;
- виды и формы безналичных расчётов;
- понятие электронных денег и их свойства;

- понятие государственных и муниципальных услуг;
- порядок оказания госуслуг;
- организацию и порядок кредитования населения;
- виды страхования;
- социальное страхование, его необходимость;
- понятие социальной политики государства;
- методы государственного регулирования социальной политики;
- направления социальной поддержки граждан.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;
 самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ЕН.01 Математика

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки с учетом требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ЕН.01 Математика относится к математическому и общему естественнонаучному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ЕН.01 Математика способствует формированию общих (ОК 1–9) и профессиональных (ПК 1.1 –1.3, 2.1 – 2.3, 3.1– 3.4, 4.1–4.4, 5.1 – 5.2 ,6.1-6.5) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог».

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.

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

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

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

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

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

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ЕН.02 Экологические основы природопользования

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина ЕН 02 Экологические основы природопользования относится к математическому и общему естественнонаучному циклу дисциплин.

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

Дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования способствовать формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5) компетенций специалиста по квалификации «Техник- технолог»:

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии 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 (подчинённых), 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, лёгких 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 утверждённую учетно-отчетную документацию.

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

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

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

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

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ЕН.03 Химия

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия может быть использована в профессиональной подготовке по рабочей профессии 11675 Повар.

1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ЕН.03 Химия относится к циклу математических и общих естественнонаучных дисциплин.

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

Учебная дисциплина ЕН.03 Химия способствует формированию общих (ОК 1–9) и профессиональных (ПК 1.1 –1.3, 2.1 – 2.3, 3.1– 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1-5.2) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог».

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии 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 (подчинённых), 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, лёгких 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.

В результате освоения дисциплины ЕН.03 Химия 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.

В результате освоения дисциплины ЕН.03 Химия обучающийся должен **знать:**

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

- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила пользования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приёмы безопасной работы в химической лаборатории

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 128 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 64 часа.

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа может быть использована для профессиональной подготовки по специальностям: 16399 Официант, 11176 Бармен, 13011 Контролёр пищевой продукции, 17353 Продавец продовольственных товаров.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является общепрофессиональной дисциплиной и относится к циклу профессиональных дисциплин.

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

Дисциплина ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве способствует формированию общих (ОК 1–9) и профессиональных (ПК 1.1 –1.3, 2.1 – 2.3, 3.1– 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог».

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии 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 (подчинённых), 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, лёгких 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.

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 пищевой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно- технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

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

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа ОП.02 Физиология питания может быть использована для профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 Повар

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.02 Физиология питания является общепрофессиональной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплины ОП.02 Физиология питания способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 1.1- 1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог».

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.

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 неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

- методики составления рационов питания.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

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

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупнённую группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья является общепрофессиональной дисциплиной и входит в профессиональный цикл дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5) специалиста по квалификации «Техник-технолог»:

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.

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 и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
- *контролировать качество продукции в соответствии с требованиями нормативных документов;*
- *решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров;*
- *составлять договор на поставку сырья и продуктов;*
- *составлять заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование в соответствии с потребностью предприятия;*
- *документально оформлять приемку и отпуск товаров;*
- *решать ситуационные задачи, связанные с приемкой, хранением и порядком возврата (сдачи) тары.*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;

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

- стандарты, технические условия и другие, нормативные и руководящие материалы по проектированию, разработке и оформлению технологической документации;*
- технологию производства выпускаемой предприятием продукции;*
- правила и нормы охраны труда;*
- задачи и современные требования к организации снабжения;*
- организацию договорных отношений с поставщиками;*
- формы поставок и маршруты поставок продукции;*
- путь товародвижения и операции складского цикла;*
- классификацию товаров, организацию товарооборота*

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 198 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 132 часа;
самостоятельной работы обучающегося 66 часов;

в том числе из вариативной части:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 129 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 86 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 43 часов

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности может быть использована в профессиональной подготовке по рабочей профессии 11675 Повар.

1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности способствует освоению общих (ОК 1–9) и профессиональных (ПК 1.1–1.3, 3.1-3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1-6.5) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог».

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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 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.

Рабочая программа дисциплины ориентирована на достижение следующих целей:

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;
- *использовать в профессиональной деятельности различные виды специального программного обеспечения: системы управления базами данных для работы с базой данных в профессиональной деятельности, профессиональные программы «Мастер-ТТК» и «Мастер-кондитер», электронные таблицы для решения задач по составлению оптимального плана, программы для рекламирования продукции;*
- *выполнять сканирование документов.*

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;
- *состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности: системы управления базами данных для работы с базой данных в профессиональной деятельности, профессиональные программы «Мастер-кондитер» и «Мастер-технолог», электронные таблицы для решения задач по составлению оптимального плана, программы для рекламирования продукции, возможностей Интернета для эффективного поиска информации, для электронной коммерции;*
- *методы и средства сканирования информации.*

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 132 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 88 часов;
самостоятельной работы обучающегося 44 часа.

Аннотация**к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.05 Метрология и стандартизация****1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация может быть использована для подготовки по профессии 11675 Повар.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 Метрология и стандартизация является общепрофессиональной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.05 Метрология и стандартизация способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог».

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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 полуфабрикатов для 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- *использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества и различать виды сертификации;*
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
- *разрабатывать проекты нормативной документации на новые виды продукции, -- оценивать качество продукции на ее жизненном цикле*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные понятия метрологии;
- *единство измерения и единообразия средств измерения;*
- задачи стандартизации;
- *задачи в области международного сотрудничества в области стандартизации, ее экономическую эффективность;*
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующим стандартами и международной системой единиц СИ;
 - *международные стандарты на систему обеспечения качества продукции.*

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

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

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупнённую группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности может быть использована при профессиональной подготовке по рабочей профессии 16675 Повар.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 1.1 –1.3; 2.1 – 2.3; 3.1–3.4; 4.1 – 4.4; 5.1 – 5.2; 6.1 – 6.5) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог».

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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 полуфабрикатов для 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 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- **понятие экономики и экономических отношений;**
- **понятие собственности в предпринимательской деятельности;**
- организационно – правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- **правовое положение индивидуального предпринимателя в сфере российского бизнеса;**
- **порядок реорганизации и ликвидации субъектов предпринимательства;**
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- **порядок заключения хозяйственных договоров;**
- **экономические споры;**
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;
- **трудовые споры**
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- **правовые основы противодействия коррупции в России;**
- **меры по противодействию коррупции;**
- **понятие и виды коррупции.**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- **понятие собственности в предпринимательской деятельности;**
- организационно – правовые формы юридических лиц;

- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- *правовое положение индивидуального предпринимателя в сфере российского бизнеса;*
- *порядок реорганизации и ликвидации субъектов предпринимательства;*
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- *порядок заключения хозяйственных договоров;*
- органы занятости населения;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- *нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;*
- виды административной ответственности;

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа дисциплины используется в профессиональной подготовке по рабочей профессии 16675 Повар.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 1.1 –1.3; 2.1 – 2.3; 3.1 – 3.4; 4.1 – 4.4.; 5.1 – 5.2; 6.1 – 6.5) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог».

- ОК1-Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффек-

тивного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

- ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

- ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

- ОК9 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 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.

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

– *определять основные параметры рынка: денежную массу согласно уравнению И.Фишера; коэффициентов эластичности спроса и предложения;*

– *строить бюджетную линию потребления и кривую безразличия;*

– *рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации: показатели использования основных и оборотных средств, материальных, трудовых и финансовых ресурсов;*

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения: правила ведения бесед и совещаний;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг: вертикальные, горизонтальные и многоканальные маркетинговые системы распределения товаров;
- *осуществлять сбор маркетинговой информации.*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные положения экономической теории: фазы воспроизводства, факторы производства, сущность потребностей, типы экономических систем, виды собственности;
- *роль экономика в жизни общества, проблемы экономических возможностей; производительные силы общества;*
- принципы рыночной экономики: принципы, признаки и функции рынка, свойства товара, закон стоимости, теорию спроса и предложения, взаимосвязь конкуренции и монополии;
- *сущность и функции денег, закон стоимости, цену как рыночную форму стоимости;*
- *теория поведения потребителя на рынке: рациональность потребителя и свобода выбора; бюджетные ограничения и кривые безразличия;*
- современное состояние и перспективы развития отрасли: сферы и отрасли народного хозяйства, основные направления структурной перестройки отраслей экономики, перспективы их развития;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике: цель деятельности, основные экономические характеристики организации (предприятия), порядок создания, юридического оформления, реорганизации и прекращения деятельности предприятия;
- *ресурсы хозяйствующих субъектов: основной и оборотный капитал, трудовые и финансовые ресурсы;*
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги): виды, состав и структура цен, цели и методы установления рыночных цен на товары и услуги;
- механизмы формирования заработной платы: экономические методы мотивации, стимулы и доплаты;
- формы оплаты труда: сдельную и повременную формы заработной платы и их системы;
- *производственный менеджмент: принципы организации производства; структуру организации и управления; бизнес-план организации; внешняя и внутренняя среда предприятия, формирование и развитие трудового коллектива;*
- стили управления, виды коммуникаций: приемы и способы воздействия на управляемый объект, методы разрешения конфликтов;
- принципы делового общения в коллективе: обмен информацией, выработка единой стратегии взаимодействия, восприятие и понимание собеседника;
- управленческий цикл: планирование, организация, мотивация, контроль;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности: управление человеком и управление группой, полномочия и власть, техника личной работы менеджера, планирование и организация его рабочего времени;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом: ключевые понятия маркетинга, ориентация на потребителя, концепции маркетинга, анализ рыночных возможностей, отбор целевых рынков, разработка комплекса маркетинга,
- *организационную структуру и системы маркетингового контроля;*
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации: удлинение продолжительности жизненного цикла товара на рынке за счет изучения предпочтений потребителей, поиска новых рынков сбыта, модернизации товара, использования верти-

кальных, горизонтальных и многоканальных маркетинговых систем распределения товаров и коммуникационного комплекса маркетинга.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 198 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 132 часа;
самостоятельной работы обучающегося 66 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОП.08 Охрана труда**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупнённую группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда может быть использована для профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.08 Охрана труда является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.08 Охрана труда способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 1.1 – 1.3; 2.1 – 2.3; 3.1 – 3.4; 4.1 – 4.4.; 5.1 – 5.2; 6.1-6.5) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог».

- ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК9 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 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.
- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования 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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов;
самостоятельная работа обучающегося 18 часов.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности является частью образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупнённую группу специальностей 19.00.00 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности может быть использована для профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 Повар.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности является общепрофессиональной и входит в профессиональный цикл дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности способствует формированию общих (ОК 1–7) и профессиональных (ПК 1.1 –1.5, 2.1 – 2.4, 3.1– 3.4) компетенций специалиста по квалификации «Техник-механик».

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 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.

ПК 1.1. Руководить работами, связанными с применением грузоподъемных механизмов, при монтаже и ремонте промышленного оборудования.

ПК 1.2. Проводить контроль работ по монтажу и ремонту промышленного оборудования с использованием контрольно-измерительных приборов.

ПК 1.3. Участвовать впусконаладочных работах и испытаниях промышленного обо-

рудования после ремонта и монтажа.

ПК 1.4. Выбирать методы восстановления деталей и участвовать в процессе их изготовления.

ПК 1.5. Составлять документацию для проведения работ по монтажу и ремонту промышленного оборудования.

ПК 2.1. Выбирать эксплуатационно-смазочные материалы при обслуживании оборудования.

ПК 2.2. Выбирать методы регулировки и наладки промышленного оборудования в зависимости от внешних факторов.

ПК 2.3. Участвовать в работах по устранению недостатков, выявленных в процессе эксплуатации промышленного оборудования.

ПК 2.4. Составлять документацию для проведения работ по эксплуатации промышленного оборудования.

ПК 3.1. Участвовать в планировании работы структурного подразделения.

ПК 3.2. Участвовать в организации работы структурного подразделения.

ПК 3.3. Участвовать в руководстве работой структурного подразделения.

ПК 3.4. Участвовать в анализе процесса и результатов работы подразделения, оценке экономической эффективности производственной деятельности.

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 профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как 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 неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-

- учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при выполнении обязанностей военной службы;
 - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
самостоятельная работа обучающихся 34 часа.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.10 Технологическое оборудование предприятий общественного питания

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Технологическое оборудование предприятий общественного питания является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Технологическое оборудование предприятий общественного питания может быть использована для профессиональной подготовки по профессии 11675 Повар.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 Технологическое оборудование предприятий общественного питания является общепрофессиональной дисциплиной, реализует вариативную часть ОПОП по данной специальности, и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.10 Технологическое оборудование предприятий общественного питания способствует формированию специалиста по квалификации «Техник-технолог».

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

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;
- эксплуатировать оборудование по его назначению с учётом установленных требований
- сделать правильный выбор необходимого оборудования для данного технологического процесса конкретного предприятия;
- эффективно использовать технологическое оборудование;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для эксплуатации оборудования и достижения требуемого уровня безопасности.

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

- классификацию технологического оборудования для предприятий общественного питания;

- назначение отдельных групп технологического оборудования для предприятий общественного питания;
- принцип работы технологического оборудования;
- особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;
- основные технические характеристики технологического оборудования для предприятий общественного питания;

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 171 часов, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 114 часов;
 самостоятельная работа обучающегося 57 часов.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.11 Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупнённую группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа ОП.11 Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания может быть использована для профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 Повар.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.11 Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания является общепрофессиональной дисциплиной, реализуя вариативную часть ОПОП по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплины ОП.11 Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания способствует формированию специалиста по квалификации «Техник-технолог».

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

- рассчитывать расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд;
- составлять план-меню на блюда и мучные кондитерские изделия;
- определять продажные цены на блюда и кондитерские изделия;
- оформлять документы по учету сырья и готовой продукции на производстве;
- составлять технологические карты блюд;
- рассчитывать дневной рацион питания

знать:

- характеристики хозяйственного и бухгалтерского учета;
- принципы организации учета на производстве;
- ценообразование и калькуляцию на производстве;
- учет сырья и готовых изделий на производстве, отчетность о работе производства;

– принципы и расчет дневного рациона питания для различных групп населения.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 87 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 58 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 29 часов

ПМ.00 Профессиональные модули

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

В состав ПМ.01 входят:

- МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- УП.01 Учебная практика;
- ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности).

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников при наличии среднего общего образования

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

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

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

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

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и 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;

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего 342 часа, в том числе:

максимальная учебная нагрузка - 198 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 132 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 66 часов;

лабораторных работ и практических занятий - 56 часов;

учебная практика – 72 часа.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

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

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

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- 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

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 468 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 108 часов;

учебной практики - 72 часа;
производственной практики 72 часа.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;
- *процессы, протекающие при механической и тепловой обработке в сырье, используемом при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;*
- *технология приготовления горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;*
- *технология приготовления горячих блюд для лечебного и профилактического питания*

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 540 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 360 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов;
- в том числе:
- лабораторно-практические – 102 часа;
- курсовая работа – 20 часов;
- учебная практика – 72 часа;
- производственной практики (по профилю специальности) – 108 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 120 часов;

Из них вариативная часть:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 39 часов;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 26 часов;
- самостоятельная работа обучающегося - 13 часов.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбрать 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;
- *составлять технологические схемы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

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
- *товароведную характеристику сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;*
- *виды дефектов и методы контроля качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 378 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 306 часов, включая:

в том числе:

всего аудиторных часов – 204 часа;

лабораторно-практических занятий – 76 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 102 часа;

Из них вариативная часть:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 24 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 12 часов.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- 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;
- *составлять технологические схемы приготовления холодных и горячих десертов.*

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.
- *товароведную характеристику сырья, продуктов, используемых при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;*
- *виды дефектов и методы контроля качества сложных холодных и горячих десертов.*

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 321 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 249 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 166 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 83 часов;

лабораторных и практических работ – 72 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

Из них вариативная часть:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 24 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 16 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 8 часов.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 используется в профессиональной подготовке по рабочей профессии 16675 Повар

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

- *цели, задачи и функции деятельности предприятий общественного питания;*
- *особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания;*
- 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;
- *проблемы оценки деятельности персонала*
- нормативно-правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- *характеристики технологических процессов приготовления продукции;*
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 270 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 198 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 132 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 66 часов;
учебной и производственной практики – 72 часа.

В том числе вариативная часть:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 24 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 16 часов
в том числе курсовая работа - 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку сырья и продуктов.

ПК 1.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья.

ПК 1.3. Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

Программа профессионального модуля ПМ.07 может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар.

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:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов;
- производить расчеты по формулам;
- приготовление простых блюд и гарниров.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья и продуктов и соответствие их технологическим требованиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

- ассортимент, классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых основных простых блюд и гарниров;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных простых блюд и гарниров;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, правила и температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов;
- виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 825 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная работа - 334 часа,
в т.ч. лабораторных работ и практических занятий -162 часа;
- самостоятельная работа - 167 часов;
- учебная практика - 324 часа.

Аннотация к рабочей программе УП.00 Учебная практика

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для

- сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация структурного подразделения;
- Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар.

Данная рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в области присвоения рабочей профессии 16675 Повар (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

Цель учебной практики – формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> 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
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности

	<p>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</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>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</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>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; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; применять коммуникативные умения; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>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;</p>

	<p>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</p>
Организация работы структурного подразделения	<p>рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитать заработную плату; рассчитать экономические показатели структурного подразделения организации; организовать 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.</p>
Выполнение работ по рабочей профессии 11675 Повар	<p>проверять органолептическим способом качество сырья и продуктов и соответствие их технологическим требованиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; оценивать качество готовых блюд.</p>

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 648 часов, в том числе:

- В рамках освоения ПМ 01 – 72 часа;
- В рамках освоения ПМ 02 – 72 часа;
- В рамках освоения ПМ 03 – 72 часа;
- В рамках освоения ПМ 04 – 36 часов;
- В рамках освоения ПМ 05 – 36 часов;
- В рамках освоения ПМ 06 – 36 часов;
- В рамках освоения ПМ 07 – 324 часа.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
 - Организация работы структурного подразделения;
 - Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар.
- необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для 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	Организовать 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	Организовать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную – 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.

Аннотация
к рабочей программе
ПП.00 Производственная практика
(по профилю специальности)

1.1 Область применения программы

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения.

1.2 Цели и задачи производственной практики:

Сформирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов в реальных производственных условиях, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен иметь практический опыт:

ВПД	Требования к практическому опыту
<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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;
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – декорирования блюд сложными холодными соусами; – контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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;

	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировки и оформление сложной горячей кулинарной продукции; – контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 отделка 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
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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

Организация работы структурного подразделения	<ul style="list-style-type: none"> – планирования работы структурного подразделения (бригады); – оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); – принятия управленческих решений
---	---

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 360 часа, в том числе:

- В рамках освоения ПМ 01 – 72 часа;
- В рамках освоения ПМ 02 – 72 часа;
- В рамках освоения ПМ 03 – 108 часов;
- В рамках освоения ПМ 04 – 36 часов;
- В рамках освоения ПМ 05 – 36 часов;
- В рамках освоения ПМ 06 – 36 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД),

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для 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	Организовать 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	Организовать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную – 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.

Аннотация
к рабочей программе
ПДП Преддипломная практика

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа преддипломной практики ПДП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
4. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
6. Организация работы структурного подразделения
7. Выполнение работ по профессии 16675 Повар

1.2 Цели и задачи преддипломной практики:

Преддипломная практика ПДП направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения преддипломной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе преддипломной практики должен: иметь практический опыт:

ВПД	Требования к умениям, практическому опыту
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none">– 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;– органолептически оценивать качество продуктов и готовых

	<p>полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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; <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными</p>

<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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.
<p>Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

	<ul style="list-style-type: none"> – 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
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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; – <i>составлять технологические схемы приготовления холодных и горячих десертов.</i>

<p>Организация работы структурного подразделения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – планирования работы структурного подразделения (бригады); – оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); – принятия управленческих решений; – 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
<p>Выполнение работ по профессии 16675 Повар</p>	<ul style="list-style-type: none"> – обработки сырья; – приготовления полуфабрикатов; – производить расчеты по формулам; – приготовление простых блюд и гарниров . – проверять органолептическим способом качество сырья и продуктов и соответствие их технологическим требованиям; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; – оценивать качество готовых блюд.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы преддипломной практики:

Всего – 4 недели, в том числе 144 часа.