

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Лермонтовский региональный многопрофильный колледж»  
(ГБПОУ ЛРМК)

**Аннотации рабочих программ  
учебных дисциплин и профессиональных модулей**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

# **1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

## **1.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности:

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

## **1.2. Виды профессиональной деятельности**

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар.

Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер.

Организация процесса приготовления продукции в лечебной кулинарии.

# **2. АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

## **2.1. Аннотации рабочих программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

## УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: относится к циклу общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

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

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

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося	– <b>64</b> час.,
в том числе:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	– <b>48</b> час.,
самостоятельной работы обучающегося	– <b>16</b> час.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	64
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
контрольные работы (не предусмотрены)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16

в том числе: - реферат, доклад (по выбору студента) - решение ситуационных задач	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Учебная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

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

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

- основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **64** час.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48** час.,

самостоятельной работы обучающегося – **16** час.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	64
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) не предусмотрено	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
в том числе:	
- реферат, доклад (по выбору студента)	
домашняя работа	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Учебная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

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

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

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

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **178 час.**,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **162 час.**,

самостоятельной работы обучающегося - **16 час.**

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	178
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	162
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	150
контрольные работы	-
курсовая работа (если предусмотрена)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
в том числе: - письменный перевод профессионально-ориентированных текстов с использованием словарей - рефераты на иностранном языке - домашняя работа	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Учебная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

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

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

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **324** час.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **162** час.;

самостоятельной работы обучающегося - **162** час.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	324
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	162

в том числе:	
Лабораторные работы	-
практические занятия	142
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>162</b>
в том числе:	
- составление комплекса физических упражнений производственной гимнастики для работников физического труда	
- изучение правил по спортивным играм (волейбол, баскетбол)	
- судейство соревнований по различным видам спорта	
- участие студентов в соревнованиях по видам спорта	
- написание реферата	
- участие в спортивных секциях	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА**  
**ОГСЭ.05 Основы финансовой грамотности**

**1.1. Область применения программы**

Учебная дисциплина является вариативной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО .

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания.

<b>Код компетенции</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);	Экономические явления и процессы общественной жизни. Структуру семейного бюджета и экономику семьи. Основные элементы банковской системы. Депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане. Сферы применения различных форм денег. Расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.

	<p>оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом; анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита.</p> <p>определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.</p> <p>оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.</p>	<p>Виды платежных средств. Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. Виды ценных бумаг. Страхование и его виды. Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.</p>
--	---	---

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объём в часах
Объем образовательной нагрузки	54



Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация в форме зачета	

## 2.2. Аннотации рабочих программ дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

### УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ЕН.01 МАТЕМАТИКА

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл, обязательной части.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

**уметь:**

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

**знать:**

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

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики, основы интегрального и дифференциального исчисления.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **105 час.**,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **70 час.**;

самостоятельной работы обучающегося - **35 час.**

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
в том числе: индивидуальные творческие задания внеаудиторная самостоятельная работа	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл, обязательной части.

В результате изучения обязательной части цикла 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;

**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

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося - **105 час.**,  
 в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **70 час.**;  
 самостоятельной работы обучающегося - **35 час.**

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
в том числе: индивидуальные творческие задания внеаудиторная самостоятельная работа	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ЕН.03 ХИМИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл, обязательной части.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

**уметь:**

применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  
 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных

систем для оптимизации технологического процесса;  
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;  
проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  
использовать лабораторную посуду и оборудование;  
выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  
проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;  
выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;  
соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

**знать:**

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

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося	- 102 час.,
в том числе:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	- 68 час.;
самостоятельной работы обучающегося	- 34 час.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе: индивидуальные творческие задания внеаудиторная самостоятельная работа	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### **2.3. Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей**

#### **УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы общественного питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должностей служащих: 16675 Повар и 12901 Кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

использовать лабораторное оборудование;

определять основные группы микроорганизмов;

проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

**знать:**

основные понятия и термины микробиологии;  
 классификацию микроорганизмов;  
 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  
 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;  
 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  
 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  
 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  
 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
 возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;  
 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  
 схему микробиологического контроля;  
 санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;  
 правила личной гигиены работников пищевых производств.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **66** час., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **44** час.;  
 самостоятельной работы обучающегося - **22** час.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	66
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	44
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	22
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	22
в том числе:	
– постановка личных целей и задач при изучении дисциплины; составление плана самостоятельной работы для изучения дисциплины;	
– подготовка к дискуссиям по темам дисциплины;	
– домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем;	
– подготовка рефератов по темам дисциплины;	
– анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; анализ выполнения плана самостоятельной работы;	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

## УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы общественного питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должностей служащих: 16675 Повар и 12901 Кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:  
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;  
рассчитывать энергетическую ценность блюд;  
составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

**знать:**

роль пищи для организма человека;  
основные процессы обмена веществ в организме;  
суточный расход энергии;  
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;  
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  
понятие рациона питания;  
суточную норму потребности человека в питательных веществах;  
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;  
методики составления рационов питания.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **51 час.**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **34 час.**;  
самостоятельной работы обучающегося - **17 час.**

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	51
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	17
в том числе:	
– постановка личных целей и задач при изучении дисциплины; составление плана самостоятельной работы для изучения дисциплины;	
– подготовка к дискуссиям по темам дисциплины;	
– домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем;	
– подготовка рефератов по темам дисциплины;	
– анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; анализ выполнения плана самостоятельной работы;	
<b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>	

## УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

### ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы общественного питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должностей служащих: 16675 Повар и 12901 Кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

определять наличие запасов и расход продуктов;

оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения



продуктов;  
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

**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.  
Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося - **150** час., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **100** час.;  
самостоятельной работы обучающегося - **50** час.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	50
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50

<p>В том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– постановка личных целей и задач при изучении дисциплины; составление плана самостоятельной работы для изучения дисциплины;</li> <li>– подготовка к дискуссиям по темам дисциплины;</li> <li>– домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем);</li> <li>– подготовка рефератов по темам дисциплины;</li> <li>– анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; анализ выполнения плана самостоятельной работы;</li> </ul>	
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

## УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы общественного питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должностей служащих: 16675 Повар и 12901 Кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:  
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;  
применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

**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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **60** час., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **40** час.;

самостоятельной работы обучающегося - **20** час.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	60
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	40
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	20
в том числе:	
– постановка личных целей и задач при изучении дисциплины; составление плана самостоятельной работы для изучения дисциплины;	
– подготовка к дискуссиям по темам дисциплины;	
– домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем;	
– подготовка рефератов по темам дисциплины;	
– анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; анализ выполнения плана самостоятельной работы;	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачёт</b>	

## УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения

квалификации и переподготовки) работников в области сферы общественного питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должностей служащих: 16675 Повар и 12901 Кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

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

оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

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

**знать**:

основные понятия метрологии;

задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

формы подтверждения соответствия;

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

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **54** час., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36** час.;

самостоятельной работы обучающегося - **18** час.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	54
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	18
в том числе:	
- постановка личных целей и задач при изучении дисциплины; составление плана самостоятельной работы для изучения дисциплины;	
- подготовка к дискуссиям по темам дисциплины;	
- домашняя работа: изучение теоретического материала в	

соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем; – подготовка рефератов по темам дисциплины; – анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; анализ выполнения плана самостоятельной работы;	
--	--

**Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачёт**

## **УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы общественного питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должностей служащих: 16675 Повар и 12901 Кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

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

**знать:**

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

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;  
 право социальной защиты граждан;  
 понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;  
 виды административных правонарушений и административной ответственности;  
 механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.  
 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося - **54 час.**, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36 час.**;  
 самостоятельной работы обучающегося - **18 час.**

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	54
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	18
в том числе:	
– постановка личных целей и задач при изучении дисциплины; составление плана самостоятельной работы для изучения дисциплины;	
– подготовка к дискуссиям по темам дисциплины;	
– домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем;	
– подготовка рефератов по темам дисциплины;	
– анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; анализ выполнения плана самостоятельной работы;	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачёт</b>	

### **УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА**

#### **ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы

общественного питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должностей служащих: 16675 Повар и 12901 Кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:  
рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

**знать**:

основные положения экономической теории;

принципы рыночной экономики;

современное состояние и перспективы развития отрасли;

роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

механизмы формирования заработной платы;

формы оплаты труда;

стили управления, виды коммуникации;

принципы делового общения в коллективе;

управленческий цикл;

особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **102 час.**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **68 час.**;

самостоятельной работы обучающегося - **34 час.**

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	102
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	34
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	34
в том числе:	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– постановка личных целей и задач при изучении дисциплины; составление плана самостоятельной работы для изучения дисциплины;</li> <li>– подготовка к дискуссиям по темам дисциплины;</li> <li>– домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем;</li> <li>– подготовка рефератов по темам дисциплины;</li> <li>– анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; анализ выполнения плана самостоятельной работы;</li> </ul>	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачёт</b>	

## УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы общественного питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должностей служащих: 16675 Повар и 12901 Кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

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



вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;  
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

**знать:**

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **54 час.**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36 час.**;

самостоятельной работы обучающегося - **18 час.**

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	54
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	18
в том числе:	
– постановка личных целей и задач при изучении дисциплины; составление плана самостоятельной работы для изучения дисциплины;	
– подготовка к дискуссиям по темам дисциплины;	
– домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем);	
– подготовка рефератов по темам дисциплины;	
– анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; анализ выполнения плана самостоятельной работы;	

## УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области экономики и бухгалтерского учета.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

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

предпринимать профилактические меры для снижения опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим.

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

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **102** час., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **68** час.;

самостоятельной работы обучающегося - **34** час.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	102
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	48
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	34
в том числе:	
- постановка личных целей и задач при изучении дисциплины; составление плана самостоятельной работы для изучения дисциплины;	
- подготовка к дискуссиям по темам дисциплины;	
- домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем;	
- подготовка рефератов по темам дисциплины;	
- анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; анализ выполнения плана самостоятельной работы;	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## **УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА**

### **ОП.10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области экономики и бухгалтерского учета.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

производить мелкий ремонт основного технологического оборудования и кондитерского производства;

проводить отпуск готовой кулинарной продукции с Правилами оказания услуг общественного питания.

**знать**:

характеристики основных типов организации общественного питания;

принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

учет сырья и готовых изделий на производстве;

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

правила их безопасного использования;

виды раздачи и привила отпуска готовой кулинарной продукции.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **135** час., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **90** час.;

самостоятельной работы обучающегося - **45** час.

## Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	135
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	90
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	44
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	45
в том числе:	
– постановка личных целей и задач при изучении дисциплины; составление плана самостоятельной работы для изучения дисциплины;	
– подготовка к дискуссиям по темам дисциплины;	
– домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем;	
– подготовка рефератов по темам дисциплины;	
– анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; анализ выполнения плана самостоятельной работы;	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП.11 ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области экономики и бухгалтерского учета.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:  
определять организационно-правовые формы организаций;  
находить и использовать необходимую экономическую информацию;

определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;  
 заполнять первичные документы по экономической деятельности организации;  
 рассчитывать по принятой методике основные технико-экономические показатели деятельности организации.

**знать:**

сущность организации как основного звена экономики отраслей;  
 основные принципы построения экономической системы организации;  
 принципы и методы управления основными и оборотными средствами;  
 методы оценки эффективности их использования, организацию производственного и технологического процессов;  
 состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;  
 способы экономии ресурсов, в том числе основные энергосберегающие технологии;  
 механизмы ценообразования;  
 формы оплаты труда;  
 основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося - **162** час., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **108** час.;;  
 самостоятельной работы обучающегося - **54** час.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	162
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	108
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	54
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	54
в том числе:	
– постановка личных целей и задач при изучении дисциплины; составление плана самостоятельной работы для изучения дисциплины; – подготовка к дискуссиям по темам дисциплины; – домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем;	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка рефератов по темам дисциплины;</li> <li>– анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; анализ выполнения плана самостоятельной работы;</li> </ul>	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП.12 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области экономики и бухгалтерского учета.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:  
 распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;  
 определять качество сырья и готовой продукции;  
 осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;  
 пользоваться нормативной документацией.

**знать:**

вопросы рационального питания;  
 нормативную документацию;  
 классификацию и ассортимент пищевых продуктов;  
 химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов: требования к качеству продуктов;  
 условия и сроки хранения сырья; кулинарные свойства пищевых продуктов;  
 использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося - **207** час., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **138** час. ;  
 самостоятельной работы обучающегося - **69** час.

## Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	207
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	138
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	68
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	69
в том числе:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- постановка личных целей и задач при изучении дисциплины; составление плана самостоятельной работы для изучения дисциплины;</li> <li>- подготовка к дискуссиям по темам дисциплины;</li> <li>- домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем;</li> <li>- подготовка рефератов по темам дисциплины;</li> <li>- анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; анализ выполнения плана самостоятельной работы;</li> </ul>	
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

### УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

#### ОП.13 АНАЛИЗ ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы общественного питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должностей служащих: 16675 Повар и 12901 Кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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



ориентироваться в понятиях, категориях, методах и приемах экономического анализа;

пользоваться информационным обеспечением анализа финансово-хозяйственной деятельности;

проводить анализ технико-организационного уровня производства;

проводить анализ эффективности использования материальных, трудовых, финансовых ресурсов организации;

проводить анализ производства и реализации продукции;

проводить анализ использования основных средств, трудовых ресурсов, затрат на производство, финансовых результатов;

проводить оценку деловой активности организации.

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

научные основы экономического анализа;

роль и перспективы развития экономического анализа в условиях рыночной экономики;

предмет и задачи экономического анализа;

метод, приемы, информационное обеспечение анализа финансово-хозяйственной деятельности;

виды экономического анализа;

факторы, резервы повышения эффективности производства;

анализ технико-организационного уровня производства;

анализ эффективности использования материальных, трудовых, финансовых ресурсов организации;

анализ производства и реализации продукции;

анализ использования основных средств, трудовых ресурсов, затрат на производство, финансовых результатов;

оценка деловой активности организации.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **135** час., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **90** час.;

самостоятельной работы обучающегося - **45** час.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	135
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	90
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	44
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	45
в том числе:	
- постановка личных целей и задач при изучении дисциплины;	

<p>составление плана самостоятельной работы для изучения дисциплины;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка к дискуссиям по темам дисциплины;</li> <li>– домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем;</li> <li>– подготовка рефератов по темам дисциплины;</li> <li>– анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; анализ выполнения плана самостоятельной работы;</li> </ul>	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

## УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП.14 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы общественного питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должностей служащих: 16675 Повар и 12901 Кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:  
проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;

определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологических процессов;

проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**знать**: основные понятия, термины и определения в области контроля качества;

требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов;

методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу;

правила отбора проб и проведения контроля качества;

виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося - **72 час.**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **48 час.**;  
 самостоятельной работы обучающегося - **24 час.**

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	24
в том числе:	
– постановка личных целей и задач при изучении дисциплины; составление плана самостоятельной работы для изучения дисциплины;	
– подготовка к дискуссиям по темам дисциплины;	
– домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем;	
– подготовка рефератов по темам дисциплины;	
– анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; анализ выполнения плана самостоятельной работы;	
<b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>	

## УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП.15 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам из вариативной

части.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- осуществлять планирование профессиональной деятельности;
- использовать в работе нормативную документацию и справочный материал;
- использовать в работе компьютерную технику.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- цели и задачи планирования профессиональной деятельности;
- экономические и юридические аспекты предприятия;
- сущность и структуру бизнес-плана;
- значение и сущность каждого из разделов бизнес-плана.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	54
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	18
<b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>	

### **УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП.16 Основы военной службы**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, Приказом Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 N 16866).

**Место дисциплины в структуре** программы подготовки специалистов среднего звена: общепрофессиональный цикл из вариативной части.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

**Задачами обучения** граждан начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы являются:

- формирование морально-психологических и физических качеств гражданина, необходимых для прохождения военной службы;
- воспитание патриотизма, уважения к историческому и культурному прошлому России и ее Вооруженным Силам;
- изучение гражданами основных положений законодательства Российской Федерации в области обороны государства, о воинской обязанности и воинском учете, обязательной и добровольной подготовке к военной службе, о прохождении военной службы по призыву и в добровольном порядке (по контракту), о пребывании в запасе, о правах, обязанностях и ответственности военнослужащих и граждан, находящихся в запасе;
- приобретение навыков в области гражданской обороны;
- изучение основ безопасности военной службы, конструкции и правил обращения с боевым ручным стрелковым оружием, основ тактической, медицинской, строевой подготовки, вопросов радиационной, химической и биологической защиты войск и населения;
- практическое закрепление полученных знаний в ходе учебных сборов;
- проведение военно-профессиональной ориентации на овладение военно-учетными специальностями и выбор профессии офицера.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

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

основные виды военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

**владеть:**

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	54
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
практические занятия	36
контрольные работы	-

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

### Тематический план

N п/п	Тема занятия	Количество часов					Общее количество часов
		1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	
1	Тактическая подготовка			2	1	1	4
2	Огневая подготовка		3		2	4	9
3	Радиационная, химическая и биологическая защита			2			2
4	Общевоинские уставы	4	1	1	2		8
5	Строевая подготовка	1		1	1	1	4
6	Физическая подготовка	1	1	1	1	1	5
7	Военно-медицинская подготовка		2				2
8	Основы безопасности военной службы	2					2
Итого		8	7	7	7	7	36

### ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и 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.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы предприятий общественного питания и предприятий по производству кулинарной и кондитерской продукции, а также в профессиональной подготовке при освоении должности служащего: 16675 «Повар», 12901 «Кондитер».

Среднее (полное) общее, основное общее образование.

Опыт работы не требуется.

Цели и задачи профессионального 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.

#### **Трудоемкость освоения программы профессионального модуля:**

всего – **288** час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **180** час., включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **120** час.;

самостоятельной работы обучающегося – **60** час.;

учебной и производственной практики – **108** час.

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и 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 овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы предприятий общественного питания и предприятий по производству кулинарной и кондитерской продукции, а также в профессиональной подготовке при освоении должности служащего: 16675 «Повар», 12901 «Кондитер».

Среднее (полное) общее, основное общее образование.

Опыт работы не требуется.

Цели и задачи профессионального 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 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 временный 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 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 из 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. Блюда 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.

**Трудоемкость освоения программы профессионального модуля:**

всего – **288** час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **180** час., включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **120** час.;

самостоятельной работы обучающегося – **60** час.;

учебной и производственной практики – **108** час.

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ**  
**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ**  
**ПРОДУКЦИИ**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и 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.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы предприятий общественного питания и предприятий по производству кулинарной и кондитерской продукции, а также в профессиональной подготовке при освоении должности служащего: 16675 «Повар», 12901 «Кондитер».

Среднее (полное) общее, основное общее образование.

Опыт работы не требуется.

Цели и задачи профессионального 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 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- 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, 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 тарелок 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 готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

**Трудоемкость освоения программы профессионального модуля:**  
 всего – **456** час., в том числе:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – **348** час., включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **232** час.;  
 самостоятельной работы обучающегося – **116** час.;  
 учебной и производственной практики – **108** час.

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ**

### **ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной

профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы предприятий общественного питания и предприятий по производству кулинарной и кондитерской продукции, а также в профессиональной подготовке при освоении должности служащего: 16675 «Повар», 12901 «Кондитер».

Среднее (полное) общее, основное общее образование.

Опыт работы не требуется.

Цели и задачи профессионального 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 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 основных 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 инвентарём и оборудованием;
- выбирать виды теста и способы формовки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- использовать различные технологии изготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при изготовлении сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила подбора 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 инвентаря и его безопасное использование для приготовления гармоничных 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 их хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

**Трудоемкость освоения программы профессионального модуля:**  
 всего – **342** час., в том числе:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – **270** час., включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **180** час.;  
 самостоятельной работы обучающегося – **90** час.;  
 производственной практики – **72** час.

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ**

### **ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы предприятий общественного питания и предприятий по производству кулинарной и кондитерской продукции, а также в профессиональной подготовке при освоении должности служащего: 16675 «Повар», 12901 «Кондитер».

Среднее (полное) общее, основное общее образование.

Опыт работы не требуется.

Цели и задачи профессионального 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:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию.

**знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**Трудоемкость освоения программы профессионального модуля:**  
всего – **252** час., в том числе:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **216** час., включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 час.;  
самостоятельной работы обучающегося – 72 час.;  
производственной практики – 36 час.

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ** **ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО** **ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и 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 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.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы предприятий общественного питания и предприятий по производству кулинарной и кондитерской продукции, а также в профессиональной подготовке при освоении должности служащего: 16675 «Повар», 12901 «Кондитер».

Среднее (полное) общее, основное общее образование.

Опыт работы не требуется.

Цели и задачи профессионального 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:**

принципы и виды планирования работы бригады (команды);  
основные приемы организации работы исполнителей;  
способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  
дисциплинарные процедуры в организации;  
правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  
нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  
формы документов, порядок их заполнения;  
методику расчета выхода продукции;  
порядок оформления табеля учета рабочего времени;  
методику расчета заработной платы;  
структуру издержек производства и пути снижения затрат;  
методику расчета экономических показателей

**Трудоемкость освоения программы профессионального модуля:**  
всего – **288** час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **216** час., включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **144** час.;  
самостоятельной работы обучающегося – **72** час.;  
производственной практики – **72** час.

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ**

### **ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16675**

#### **ПОВАР**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):  
выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов.

ПК 7.2. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и

макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3. Приготовление и оформление супов и соусов.

ПК 7.4. Приготовление и оформление блюд из рыбы.

ПК 7.5. Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 7.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

ПК 7.7. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы предприятий общественного питания и предприятий по производству кулинарной и кондитерской продукции.

Среднее (полное) общее, основное общее образование.

Опыт работы не требуется.

Цели и задачи профессионального 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:**

Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара

Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара

Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

Приготовление блюд из яиц по заданию повара

Приготовление блюд из творога по заданию повара

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара

Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара

Приготовление горячих напитков по заданию повара

Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара

Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара

Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара

Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара

Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара

Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара

Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации

Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

**уметь:**

Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

**знать:**

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий

потребителям

Правила и технологии расчетов с потребителями

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

**Трудоемкость освоения программы профессионального модуля:**  
всего – **351** час., в том числе:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **135** час., включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **90** час.;  
самостоятельной работы обучающегося – **45** час.;  
учебная практика – **216** час.

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ**

### **ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 12901**

#### **КОНДИТЕР**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):  
выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций  
(ПК):

ПК 8.1. Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы предприятий общественного питания и предприятий по производству кулинарной и кондитерской продукции.

Среднее (полное) общее, основное общее образование.

Опыт работы не требуется.

Цели и задачи профессионального 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:**

Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера

Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

**уметь:**

Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции

Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию

Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции

Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности

Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

**знать:**

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения

Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции

Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям

Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества

Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции

Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями

Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания

**Трудоемкость освоения программы профессионального модуля:**

всего – **351** час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **135** час., включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **90** час.;

самостоятельной работы обучающегося – **45** час.;

учебная практика – **216** час.

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ  
ПМ.09 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ПРОДУКЦИИ В ЛЕЧЕБНОЙ КУЛИНАРИИ**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС (из вариативной части) для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу направлений

подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

организация процесса приготовления продукции в лечебной кулинарии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 9.1 Организовывать и проводить приготовление продукции в лечебной кулинарии.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области сферы предприятий общественного питания и предприятий по производству кулинарной и кондитерской продукции, а также в профессиональной подготовке при освоении должности служащего: 16675 «Повар», 12901 «Кондитер».

Среднее (полное) общее, основное общее образование.

Опыт работы не требуется.

Цели и задачи профессионального 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 блюд лечебного питания и принципы составления меню;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для изготовления блюд лечебного питания;
- организации технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд лечебного питания;
- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд лечебного питания, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для изготовления блюд лечебного питания.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для блюд лечебного питания;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов для блюд лечебного питания;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для блюд лечебного питания;
- выбирать различные способы и приемы подготовки различного вида сырья для блюд лечебного питания;
- обеспечивать безопасность при приготовлении и хранении готовой

пищи.

**знать:**

- ассортимент блюд лечебного питания;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- основные характеристики и пищевую ценность сырья для приготовления блюд лечебного питания;
- требования к качеству сырья для приготовления блюд лечебного питания;
- требования к безопасности хранения сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд лечебного питания;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов сырья для приготовления блюд лечебного питания;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов и сырья для приготовления блюд лечебного питания;
- методы обработки и подготовки сырья для приготовления блюд лечебного питания;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд лечебного питания;
- правила хранения блюд лечебного питания.

**Трудоемкость освоения программы профессионального модуля:**

всего – **312** час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **240** час., включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **160** час.;

самостоятельной работы обучающегося – **80** час.;

производственной практики – **72** час.