

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

дисциплин, профессиональных модулей, практик основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки. Квалификация выпускника – ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384. Уровень образования для приема на обучение: среднее общее образование.

АННОТАЦИИ

ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ УЧЕБНЫХ ЦИКЛОВ  
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ

Аннотация дисциплины

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки, далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина Основы философии относится к обязательной части и входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ППССЗ специальности СПО.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности сохранения

жизни, культуры, окружающей среды;

- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

- самостоятельно анализировать и оценивать те или иные мировоззренческие и этические позиции окружающих людей, общества в целом, государств и политических режимов;

- понимать, чтобы быть, стать человеком, нужно научиться философски, мыслить, думать и постоянно развивать свой ум.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 1- 9.

4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов	
	Форма обучения	
	очная	заочная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48	
в том числе:		
лекции	32	
практические занятия	16	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12	
в том числе:		
(написание рефератов, докладов, подготовка к практическим занятиям)		
Консультации	4	
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета в 1 семестре		

## Аннотация дисциплины

### ОГСЭ.02. ИСТОРИЯ

#### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки, далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина Основы философии относится к обязательной части и входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ППССЗ специальности СПО.

#### 3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

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

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

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

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

содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения

уметь:

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

выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих (ОК) компетенций

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 1- 9.

#### 4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лекции	32
практические занятия	14

лабораторные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:	
(написание рефератов, докладов, подготовка к практическим занятиям)	•
Консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 1 семестре ,	

## Аннотация дисциплины

### ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

#### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки, далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина Иностранный язык относится к обязательной части общего гуманитарного и естественнонаучного учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена..

#### 3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения содержания учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения содержания учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 1- 9.

#### 4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	51
в том числе:	51

Написание рефератов	51
Консультации	30
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет-5 семестр аудиторная контрольная работа -1,2,3,4 семестр	

## Аннотация дисциплины

### ОГСЭ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

#### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки, далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» относится к обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена.

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

Целью дисциплины является самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Задачи изучения дисциплины:

Использовать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

Научиться работать в коллективе и команде

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих (ОК) компетенций:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 2, 3, 6, 7

4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

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

	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
лекции	2
практические занятия	160
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	162
в том числе:	
Освоение специальной литературы, в том числе в электронной библиотечной системе; изучение материалов Интернет-ресурсов	14
Выполнение утренней гигиенической гимнастики (УГГ), упражнений общей физической подготовки (ОФП).	28
Совершенствование всех элементов техники изучаемого вида спорта	80
Составление комплексов ОРУ с предметами и без предметов, различной направленности (ППФП).	20
Подготовка и выполнение всех элементов контрольных и зачетных упражнений	20
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета (1,2,3,4 семестр) дифференцированный зачет (5семестр)	



Аннотация дисциплины  
ОГСЭ.05. РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки, далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Русский язык и культура речи относится к вариативной части общегуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена.

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

В результате освоения содержания учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- различия между языком и речью, функции языка как средства формирования и трансляции мысли;
- нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных деловых жанров.

В результате освоения содержания учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
- пользоваться словарями русского языка.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 6, 8.

4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лекции	32
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
Консультации	4
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет (1 семестр)	

# МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ

Аннотация дисциплины

ЕН.01. МАТЕМАТИКА

## 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки (далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Математика» относится к математическому и общему естественнонаучному учебному циклу и входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ специальности СПО .

3 Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

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

Уметь:

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

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1-6.5.

4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	204
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	136
в том числе:	

Лекции, уроки	68
практические занятия	68
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	56
в том числе:	
Подготовка рефератов	20
Подготовка к устному опросу	20
Подготовка к защите практических работ	16
консультации	12
Другие формы контроля- аудиторная контрольная работа в 1 семестре экзамен в 2 семестре	

## Аннотация дисциплины

### ЕН.02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

#### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки (далее ППСЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» относится к обязательной части математического и общего естественнонаучного цикла программы подготовки специалистов среднего звена.

3 Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» 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.

должен знать:

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

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1-6.5.

4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
Лекции, уроки	36
практические занятия	36
лабораторные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32

в том числе:	
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, написание рефератов)	10
Консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 2 семестре	

## Аннотация дисциплины

### ЕН.03. ХИМИЯ

#### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки (далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продуктов общественного питания

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Химия» относится к и общему естественнонаучному учебному циклу и входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ специальности СПО .

#### 3 Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения содержания учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

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 реакций;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
  - проводить качественные реакции на органические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1 - 5.2.,ПК 6.1-6.5

4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
Лекции, уроки	32
практические занятия	32
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
в том числе:	
Подготовка рефератов	10
Подготовка к устному опросу	8
Подготовка к защите практических работ	8
Консультации	6
экзамен в 1 семестре	

Аннотация дисциплины  
ЕН.04. ИНФОРМАТИКА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информатика» относится к обязательной части математического и общего естественнонаучного цикла дисциплин программы подготовки специалистов среднего звена

3 Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения содержания учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;
- основные положения и принципы построения системы обработки и передачи информации;

В результате освоения содержания учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;
- использовать сеть Интернет и ее возможности для организации оперативного обмена информацией;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 2, 4, 5, 9.

4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лекции	32
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
написание рефератов, подготовка к практическим занятиям	24
Консультации	8
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена (1 семестр)	



# ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

## Аннотация дисциплины

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

#### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки (далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве относится к обязательной части общепрофессионального учебного цикла ППССЗ специальности СПО.

#### 3 Цель и задачи 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1-6.5.

. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
Лекции	32
практические занятия	32
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
в том числе:	

Написание рефератов	10
Подготовка к устному опросу	10
Подготовка к защите практических работ	8
консультации	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, в 1 семестре.	

## Аннотация дисциплины

### ОП.02. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

#### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина Физиология питания относится к обязательной части общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена.

#### 3 Цель и задачи 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1-6.5.

#### 4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
Лекции	32
практические занятия	32
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
в том числе:	
Написание рефератов	10
Подготовка к устному опросу	10
Подготовка к защите практических работ	8
консультации	6

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, 3 семестре.	
---	--

## Аннотация дисциплины

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

#### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина Организация хранения и контроль запасов сырья относится к обязательной части и входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ специальности СПО.

#### 3 Цель и задачи 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;

В результате освоения содержания учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды складских помещений и требований к ним;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения содержания учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1-6.5.

4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	32
лабораторные занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
Выполнение практических работ	14
Тестирование	5
Подготовка рефератов	5
консультации	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, 3 семестре.	-

## Аннотация дисциплины

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

#### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к обязательной части общепрофессионального цикла дисциплин программы подготовки специалистов среднего звена.

#### 3 Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения содержания учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;
- основные положения и принципы построения системы обработки и передачи информации;
- устройство компьютерных сетей и сетевых технологий обработки и передачи информации;
- методы и приемы обеспечения информационной безопасности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (далее - ЭВМ) и вычислительных систем;
- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий, их эффективность

В результате освоения содержания учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;
  - использовать сеть Интернет и ее возможности для организации оперативного обмена информацией;
  - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
  - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;
  - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;
  - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;
  - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций.
- Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1-6.5.

#### 4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лекции	36
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	

написание рефератов, подготовка к практическим занятиям	32
Консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (2 семестр)	



## Аннотация дисциплины

### ОП.05. МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

#### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки (далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина Метрология и стандартизация относится к обязательной части профессиональный учебный цикл ППССЗ специальности СПО .

#### 3 Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой СИ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1-6.5.

#### 4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
Лекции, уроки	32
практические занятия	32
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
в том числе:	
Подготовка рефератов	10
Подготовка к устному опросу	10
Подготовка к защите практических работ	6
консультации	6

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 3 семестре	
---	--

## Аннотация дисциплины

### ОП.06. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

#### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки, далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» относится к обязательной части общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена).

#### 3 Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения содержания учебной дисциплины обучающийся должен знать:  
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;  
законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

В результате освоения содержания учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации;

применять законодательство в сфере защиты прав предпринимателей и в своей профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1-6.5.

Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	36
теоретические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
в том числе:	
подготовка к аудиторным занятиям	10
Консультации	8
Промежуточная аттестация в 2 семестре в форме	Экзамен

## Аннотация дисциплины

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

#### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки (далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» относится к вариативной части общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ специальности СПО

#### 3 Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- формировать организационные структуры управления;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- принимать эффективные решения, используя систему методов управления;
- учитывать особенности менеджмента и маркетинга в товароведении и экспертизы качества товаров;
- определять стратегию и тактику относительно ценообразования;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность и характерные черты современного менеджмента, историю его развития;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- внешнюю и внутреннюю среду организации;
- цикл менеджмента;
- процесс принятия и реализации управленческих решений;
- функции менеджмента в рыночной экономике;
- организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта;
- стили управления, коммуникации, деловое общение;
- сущность и функции маркетинга;
- конъюнктуру рынка, динамику спроса и предложения на соответствующем сегменте рынке с учетом долгосрочных перспектив.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1-6.5.

#### 4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
лекции	26
практические занятия	52
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
в том числе:	

(работа с учебной литературой, написание рефератов по темам, решение кейс-задач, подготовка к тестированию)	36
Консультации	6
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена 5 семестре.	

## Аннотация дисциплины

### ОП.08. ОХРАНА ТРУДА

#### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина Охрана труда относится к обязательной части профессионального цикла.

#### 3 Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной 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 травматичности;
- 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.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1-6.5.

#### 4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Лекции	18
практические занятия	18
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	9
в том числе:	
Написание рефератов	3
Подготовка к устному опросу	3
Подготовка к защите практических работ	3
консультации	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, 4 семестре.	

## ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки (далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности относится к обязательной части профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена.

### 3 Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

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

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на 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.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

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

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

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

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

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

оказывать первую помощь пострадавшим.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1-6.5.

4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекции	34
практические занятия	34
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	24
написание рефератов, подготовка к практическим занятиям	24
Консультации	10
Промежуточная аттестация проводится в форме аудиторная контрольная работа (1 семестр) дифференцированный зачет (2 семестр)	



## ОП.10. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания..

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина Товароведение продовольственных товаров относится к обязательной части профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена.

### 3 Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения содержания учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товара;
- номенклатуру потребительских свойств и показатели качества, безопасности однородных групп продовольственных товаров;
- требование к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения;
- основы и методы классификации и кодирование товаров;
- основные понятия в области качества товаров;
- принципы построения ассортимента потребительских товаров;
- виды дефектов и товарных потерь;
- основные виды оценочной деятельности;
- общие и специфические требования, предъявляемые к товарам;
- основные понятия в области товарной экспертизы.

уметь:

- систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах;
- осуществлять приемку товаров по качеству и количеству;
- выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь;
- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
- работать с классификаторами товаров, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др. документами;
- принимать методы контроля и экспертизы товаров и обрабатывать их результаты;
- определять порядок операций при проведении экспертизы товаров;
- использовать знания в области защиты прав потребителей;
- управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, диагностировать дефекты;
- оценивать уровень качества товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по качеству и количеству;
- идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации;
- проводить научные, в том числе маркетинговые исследования в профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций: ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 5.1 -5.2.

4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лекции	36
практические занятия	36
лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
в том числе:	
Выполнение практических работ	13
Тестирование	8
Подготовка рефератов	5
консультации	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена в 4 семестре	

## Аннотация дисциплины ОП.11. ФОРМИРОВАНИЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКИХ ИДЕЙ

### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки (далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Формирование предпринимательских идей» относится к вариативной части общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ специальности СПО

### 3 Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять структуру бизнес-плана;
- планировать деятельность организации;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов предприятия потребительской кооперации;
- заполнять формы бизнес-плана по направлениям деятельности предприятия
- осуществлять поиск и использование необходимой экономической информации;

- рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели бизнес-плана.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность, принципы и методы планирования деятельности предприятия;
- основные разделы бизнес-плана и их содержание;
- взаимосвязь разделов бизнес-плана;
- методы управления основными и оборотными средствами и оценка эффективности их использования;
- организацию производственного и технологического процессов;
- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования..

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций: ОК -1,3,4,6,8. ПК 6.1,

#### 4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лекции	32
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
в том числе:	
(работа с учебной литературой, написание рефератов по темам, решение кейс-задач, подготовка к тестированию)	28
Консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 1 семестре.	

## Аннотация дисциплины

### ОП.12. СОЗДАНИЕ КООПЕРАТИВНОГО ДЕЛА

#### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки (далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Создание кооперативного дела» относится к вариативной части общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ специальности СПО

#### 3 Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать на практике методы планирования и организацию работы подразделений.
- работать в коллективе, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- обосновывать выбор эффективных хозяйственных мероприятий и проектов;
- рассчитывать основные показатели, характеризующие финансово-экономическую деятельность субъекта малого или среднего бизнеса;
- рассчитывать налоговые обязательства организаций и предприятий малого и среднего бизнеса.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о возможностях и перспективах развития сферы услуг;
- отрасли деятельности потребительской кооперации;
- задачи потребительской кооперации и их социальную направленность;
- существующие методы расчета финансовых ресурсов, их прогнозирования и планирования, а также пути оптимизации.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций: ОК -1, 4, ПК 6.1, ПК 6.3, ПК 6.5,

#### 4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
лекции	40

практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
(работа с учебной литературой, написание рефератов по темам, решение кейс-задач, подготовка к тестированию)	34
Консультация	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 2 семестре.	

### *Аннотация дисциплины*

#### ОП.13. ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЯ КООПЕРАТИВНОГО ДЕЛА

##### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки (далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

##### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Организация управления и обслуживания кооперативного дела» относится к вариативной части общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ специальности

##### 3 Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- использовать на практике методы планирования и организации работы подразделений организации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- инструменты работы в коллективе и команде, методы взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами;
- основные информационные технологии в профессиональной деятельности;
- основные методы поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- основные способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

-о технической оснащенности и перспективах развития предприятий Краснодарского края разных форм собственности, в том числе потребительской кооперации;  
 -о перспективах развития торговой деятельности потребительской кооперации Краснодарского края;  
 -о возможностях и перспективах развития сферы услуг;  
 - о основных направлениях развития торговой деятельности потребительской кооперации -отрасли деятельности потребительской кооперации;  
 -задачи потребительской кооперации и их социальную направленность.  
 Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций: ОК -1, 4, ПК 6.1, ПК 6.3, ПК 6.5,

#### 4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
	Форма обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лекции	32
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
в том числе:	
(работа с учебной литературой, написание рефератов по темам, решение кейс-задач, подготовка к тестированию)	26
Консультации	6
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 3 семестре.	

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

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

#### 1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих компетенций:

общие компетенции (ОК), включающие в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональные компетенции (ПК), включающие в себя способность:

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.

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль входит в раздел «Профессиональная подготовка» и относится к обязательным элементам профессионального учебного цикла ППССЗ.

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

Индекс	Наименование профессионального модуля	Структура профессионального модуля
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
		УП.01. Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
		ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

4. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;



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

##### 5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

ВСЕГО	426
в том числе:	
Максимальной учебной нагрузки обучающегося,	246
включая:	
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося,	176
- самостоятельной работы обучающегося	58
- консультация	12
Учебной и производственной практики	180
из них:	
- учебная практика	36
- производственная практика (по профилю специальности)	144

*Промежуточная аттестация по профессиональному модулю (виду профессиональной деятельности) – экзамен квалификационный*

## Аннотация рабочей программы профессионального модуля

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

#### 1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих компетенций:

общие компетенции (ОК), включающие в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональные компетенции (ПК), включающие в себя способность:

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

#### 2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль входит в раздел «Профессиональная подготовка» и относится к обязательным элементам профессионального учебного цикла ППССЗ.

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

Индекс	Наименование профессионального модуля	Структура профессионального модуля
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
		УП.02. Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
		ПП.02. Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

4. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

ВСЕГО	440
в том числе:	
Максимальной учебной нагрузки обучающегося,	368
включая:	
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося,	256

- самостоятельной работы обучающегося	94
- курсовая работа	20
- консультации	18
Учебной и производственной практики	72
из них:	
- учебная практика	36
- производственная практика (по профилю специальности)	36

*Промежуточной аттестация по профессиональному модулю  
(виду профессиональной деятельности) – экзамен квалификационный*

## Аннотация рабочей программы профессионального модуля

### ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.

#### 1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих компетенций:

общие компетенции (ОК), включающие в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональные компетенции (ПК), включающие в себя способность:

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.

#### 2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль входит в раздел «Профессиональная подготовка» и относится к обязательным элементам профессионального учебного цикла ППССЗ.

#### 3. Структура и содержание профессионального модуля

Индекс	Наименование профессионального модуля	Структура профессионального модуля
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
		УП.01. Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
		ПП.03. Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

4. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:  
супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  
организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

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

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

знать:

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



варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;  
 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;  
 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;  
 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;  
 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;  
 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  
 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;  
 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;  
 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

ВСЕГО	504 часов
в том числе:	
Максимальной учебной нагрузки обучающегося,	324 часов
включая:	
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося,	216 часа
- самостоятельной работы обучающегося	96 часов
- консультации	12 часов
Учебной и производственной практики	180 часов
из них:	
-учебная практика	36 часа
- производственная практика (по профилю специальности)	144 часов

*Промежуточная аттестация по профессиональному модулю  
 (виду профессиональной деятельности) – экзамен квалификационный*

## Аннотация рабочей программы профессионального модуля

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

#### 1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих компетенций:

общие компетенции (ОК), включающие в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональные компетенции (ПК), включающие в себя способность:

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль входит в раздел «Профессиональная подготовка» и относится к обязательным элементам профессионального учебного цикла ППССЗ.

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

Индекс	Наименование профессионального модуля	Структура профессионального модуля
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		УП.04. Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ПП.04. Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

4. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

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

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

##### 5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

ВСЕГО	435
в том числе:	
Максимальной учебной нагрузки обучающегося,	255
включая:	

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося,	176
- самостоятельной работы обучающегося	57
консультации	22
Учебной и производственной практики	180
из них:	
-учебная практика	36
- производственная практика (по профилю специальности)	144

*Промежуточная аттестация по профессиональному модулю  
(виду профессиональной деятельности) – экзамен квалификационный*

## Аннотация рабочей программы профессионального модуля

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

#### 1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих компетенций:

общие компетенции (ОК), включающие в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональные компетенции (ПК), включающие в себя способность:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

#### 2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль входит в раздел «Профессиональная подготовка» и относится к обязательным элементам профессионального учебного цикла ППССЗ.

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

Индекс	Наименование профессионального модуля	Структура профессионального модуля
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
		УП.05. Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
		ПП.05. Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

4. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- знать:
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологии приготовления сложных холодных десертов:
- фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологии 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

5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

ВСЕГО	360 часов
в том числе:	
Максимальной учебной нагрузки обучающегося,	252 часа
включая:	
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося,	180 часов
- самостоятельной работы обучающегося	62 часа
- консультации	10 часов
Учебной и производственной практики	108 часов
из них:	
- учебная практика	36 часа
- производственная практика (по профилю специальности)	72 часов

*Промежуточная аттестация по профессиональному модулю  
 (виду профессиональной деятельности) – экзамен квалификационный*



## Аннотация рабочей программы профессионального модуля

### ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

#### 1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих компетенций:

общие компетенции (ОК), включающие в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональные компетенции (ПК), включающие в себя способность:

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.

#### 2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль входит в раздел «Профессиональная подготовка» и относится к обязательным элементам профессионального учебного цикла ППССЗ.

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

Индекс	Наименование профессионального модуля	Структура профессионального модуля
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации
		УП.06. Учебная практика. Организация работы структурного подразделения
		ПП.06. Производственная практика (по профилю специальности). Организация работы структурного подразделения

4. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
иметь практический опыт:

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

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

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

5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

ВСЕГО	187 часов
в том числе:	
Максимальной учебной нагрузки обучающегося,	260 часов
включая:	

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося,	124 часа
- самостоятельной работы обучающегося	49 часа
консультации	14 часов
Учебной и производственной практики	72 часов
из них:	
-учебная практика	36 часов
- производственная практика (по профилю специальности)	36 часов

*Промежуточная аттестация по профессиональному модулю  
(виду профессиональной деятельности) – экзамен квалификационный*

## Аннотация рабочей программы профессионального модуля

### ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)

#### 1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 16675 Повар и соответствующих компетенций:

профессиональные компетенции (ПК), включающие в себя способность:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

#### 2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль входит в раздел «Профессиональная подготовка» и относится к обязательным элементам профессионального учебного цикла ППСЗ.

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

Индекс	Наименование профессионального модуля	Структура профессионального модуля
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	МДК.07.01. Основы профессии Повар
		УП.07. Учебная практика. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
		ПП.07. Производственная практика (по профилю специальности). Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

4. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

уметь:

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;
- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для

приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

– оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать:

– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

– виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;

– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– правила проведения бракеража готовой продукции;

– способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;

– температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;

– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

ВСЕГО	307
в том числе:	
Максимальной учебной нагрузки обучающегося,	163
включая:	
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося,	110
- самостоятельной работы обучающегося	41
- консультация	12
Учебной и производственной практики	144

из них:	
-учебная практика	36
- производственная практика (по профилю специальности)	108

*Промежуточная аттестация по профессиональному модулю  
(виду профессиональной деятельности) – экзамен квалификационный*