

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО
ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Квалификация выпускника: техник-технолог.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года № 384 с учетом профессиональных стандартов и требований регионального рынка труда.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы ППССЗ составляют комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Нормативный срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования в очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

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

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

2.2. Виды деятельности и компетенции

3.3.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.3.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3.3.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

3.3.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

3.3.2.6. Организация работы структурного подразделения.

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

2.3 Результаты освоения программы

Общие компетенции выпускника:

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

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Вид деятельности	Код ПК	Наименование ПК
1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	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. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	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.
4. Организация процесса приготовления и	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	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.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.	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.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.		

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Учебный план

3.2 Календарный учебный график

3.3 Программы дисциплин и профессиональных модулей

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДП.01 Экономика предприятий

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ДП.01 Экономика предприятий** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ДП.01 Экономика предприятий относится к предметам по выбору из числа обязательных предметных областей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 09. ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	определять признаки предпринимательской деятельности; определять организационно-правовые формы предприятий; определять состав имущества предприятия, его трудовых и финансовых ресурсов; находить и использовать необходимую плановую и фактическую экономическую информацию; использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения и личного трудового процесса; оценивать ситуацию и принимать эффективные решения на основании современных способов взаимодействия; уметь выстраивать взаимоотношения с представителями различных сфер национальных, социальных и культурных формирований	сущность предприятия как основного звена национальной экономики; виды юридических лиц и их классификация по различным признакам; внешняя и внутренняя среда предприятия; основные формы предпринимательства; состав и структура имущества предприятия; виды инвестиций и особенности инвестиционного проекта; классификация персонала предприятия, показатели и пути повышения производительности его труда; формы оплаты труда и их разновидности; типы организационных структур управления предприятием; содержание и значение особенностей коммуникативного общения в различных экономических, социальных, национальных и культурных сферах; основные виды современных информационных технологий и особенности их применения в различных отраслях и сферах экономики; особенности экономической

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>формировать и поддерживать высокую организационную (корпоративную) культуру, различать особенности документации на разных языках и использовать их в процессе хозяйственной деятельности; заполнять первичные плановые документы по экономической деятельности предприятия в составе его бизнес-плана; рассчитывать в соответствии с принятой методологией основные технико-экономические показатели деятельности предприятия; оценивать финансовые результаты деятельности предприятия.</p>	<p>деятельности предприятия с учетом языка документации; основы организации производственного процесса; показатели, характеризующие финансовые результаты деятельности предприятия; сущность себестоимости и группировка расходов предприятия по различным признакам; понятие, структура, виды цен и методы ценообразования; методы формирования, распределения и использования прибыли; показатели оценки эффективности использования основных и оборотных средств и пути улучшения их использования на предприятии.</p>

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
Самостоятельная работа	36
Объем образовательной программы	108
в том числе:	
Теоретическое обучение:	52
лабораторные работы (если предусмотрено)	0

практические занятия (если предусмотрено)	20
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
Консультации	
Самостоятельная работа	36
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

5. Содержание учебной дисциплины

РАЗДЕЛ 1. ПРЕДПРИЯТИЕ КАК ХОЗЯЙСТВУЮЩИЙ СУБЪЕКТ

Введение

Тема 1.1. Предприятие и его отраслевые особенности

Тема 1.2 Предпринимательство и организационно-правовые формы хозяйствования

Тема 1.3. Организация производственного процесса

РАЗДЕЛ 2. ИМУЩЕСТВО ПРЕДПРИЯТИЯ И ПОКАЗАТЕЛИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Тема 2.1 . Основной капитал и его роль в производстве.

Тема 2.2. Оборотный капитал предприятия

Тема 2.3. Инвестиции и инвестиционная деятельность предприятия. Нематериальные активы

РАЗДЕЛ 3. ТРУДОВЫЕ РЕСУРСЫ ПРЕДПРИЯТИЯ И ОПЛАТА ТРУДА

Тема 3.1. Персонал предприятия и производительность труда

Тема 3.2. Формы и системы оплаты труда

РАЗДЕЛ 4. ПОКАЗАТЕЛИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Тема 4.1. Издержки производства и реализации продукции

Тема 4.2. Цена и ценообразование

Тема 4.3. Прибыль и рентабельность

РАЗДЕЛ 5. ПЛАНИРОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 5.1 Планирование на предприятии

Тема 5.2 Внешнеэкономическая деятельность предприятия

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 Основы философии

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ.01 Основы философии** является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014года № 384.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально—экономический цикл.

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

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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть соответствующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения.
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Знание роли и места своей специальности в содействии социально-экономическому развитию общества. Умение дать оценку отношения к своей специальности с точки зрения смысла бытия человека
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Знание философских методов и подходов при решении социальных и профессиональных задач. Умение использовать философский подход при анализе явлений общественной жизни и проблем своей специальности, оценивать с этой точки зрения свою деятельность и находить оптимальное решение.
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Знание о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Умение ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия и познания

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Знание основ научной, философской и религиозной картин мира. Умение ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия и познания.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Знание сущности процесса познания. Умение ориентироваться в проблемах познания.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Знание об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.. Умение ориентироваться в наиболее общих философских проблемах свободы и смысла жизни, как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Знание о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Умение ориентироваться в наиболее общих философских проблемах свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Знание условий формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. Умение ориентироваться в наиболее общих проблемах смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности	Знание о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Умение ориентироваться в наиболее общих философских проблемах познания, ценностей, свободы как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста..

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
практические занятия	8
лекции	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	9
В том числе:	
Подготовка сообщений	2
Подготовка устных ответов	7
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

5. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Философия: смысл и предназначение

Тема 1.1. Введение. Предмет философии. Философия как мировоззрение.

Раздел 2. Основные этапы и направления развития философии.

Тема 2.1. Основные вехи философской мысли.

Раздел 3: Общество: основы философского анализа

Тема 3.1. Философия как учение о мире и человеке.

Раздел 4. Общество как саморазвивающаяся система

Тема 4.1. Проблемы современного общества

Раздел 5. Движущие силы и субъекты социального развития

Тема 5. 1 Человек и исторический процесс

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине
2. Календарно-тематическое планирование
3. Контрольно-оценочные средства
4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 История

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ** является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в общий гуманитарный и социально—экономический цикл.

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

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

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

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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть соответствующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	9
в том числе:	
Работа с конспектом лекций, учебной и дополнительной литературой. Индивидуальное творческое задание. Подготовка презентаций Подготовка к текущему контролю знаний. Подготовка опорных конспектов. Поиск информации по темам занятий в сети Интернет. Анализ исторических источников, СМИ Заполнение сравнительных таблиц. Подготовка сообщений.	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

5. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.

Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.

Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 1980-х гг.

Раздел 2. Россия и мир в конце XX – начале XXI вв.

Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX вв.

Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве

Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы.

Тема 2.4. Развитие культуры в России.

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 03.«АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Английский язык» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен знать:

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

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими 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.

— 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	192
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

5. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Russia – My Motherland (Россия – Моя Родина)

Тема 1.2. Введение лексического материала по теме «Россия – Моя Родина».

Географические названия

Тема 1.2. Грамматический материал: Инфинитив»

Тема 1.3. Географическое положение Российской Федерации

Тема 1.4. Политическая система Российской Федерации

Тема 1.5. Диалогическая речь «Государственная система РФ «Из истории России»

Тема 1.6. Москва – столица нашей Родины

Раздел 2. The United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland (Соединённое Королевство Великобритании и Северной Ирландии)

Тема 2.1. Введение лексического материала по теме «Соединённое Королевство Великобритании и Северной Ирландии» Географические названия

Тема 2.2. Грамматический материал: «Герундий, Формы и функции Герундия»

Тема 2.3. Соединённое Королевство Великобритании и Северной Ирландии

Тема 2.4. Лондон и его части

Тема 2.5. Диалогическая речь «Климат Великобритании» «Северная Ирландия»

Раздел 3 The United States of America (Соединённые Штаты Америки)

Тема 3.1. Введение лексического материала по теме «Соединённые Штаты Америки».

Географические названия

Тема 3.2. Грамматический материал: «Причастия I и II и их функции»

Тема 3.3. Географическое положение США

Тема 3.4. Политическая система США

Тема 3.5. Вашингтон-Столица США

Тема 3.6. Диалоговая речь «Климат США» «Названия штатов»

Раздел 4. Education (Образование)

Тема 4.1. Введение лексического материала по теме «Образование»

Тема 4.2. Грамматический материал «Объективный Инфинитивный оборот»

Тема 4.3. Официальное и неофициальное образование

Тема 4.4. Общее и профессиональное образование

Тема 4.5. Диалоговая речь «Образование в Великобритании»

«Образование в США»

Раздел 5. Science and Technology (Наука и Технология)

Тема 5.1. Введение лексического материала по теме «Наука и технология»

Тема 5.2. Грамматический материал «Объективный Инфинитивный оборот»

Тема 5.3. Наука и технологии

Тема 5.4. Диалоговая речь: «О компьютерах», «Об IBM корпорации»

Раздел 6. Arts (Искусство)

Тема 6.1. Введение лексического материала по теме «Искусство». Тренировочные лексико-грамматические упражнения»

Тема 6.2. Грамматический материал: «Сослагательное наклонение. Условные придаточные предложения (Subjunctive Mood. Conditional Clauses)»

Тема 6.3. Театр. Артисты и культурная жизнь в Британии

Тема 6.4. Известные картинные галереи. Диалоговая речь «О живописи»

Раздел 7. Покупки

Тема 7.1. Введение и освоение лексического материала по теме «В супермаркете»

Тема 7.2. Лексико-грамматические упражнения «В супермаркете»

Тема 7.3. Как я делаю покупки

Тема 7.4. Диалоговая речь «Виды магазинов»

Тема 7.5. Это интересно знать

Раздел 8. В ресторане

Тема 8.1. Введение и освоение нового лексического материала по теме

Тема 8.2. Питание вне дома в Москве в студенческой столовой техникума.

Тема 8.3. Диалоговая речь: «Еда вне дома»

Тема 8.4. Это интересно знать

Раздел 9. Как и что едят в США и Великобритании

Тема 9.1. Введение и освоение нового лексического материала по теме «Как питаются американцы?»

Тема 9.2. Введение и освоение нового лексического материала по теме «Что едят англичане?»

Тема 9.3. Британская кухня. Значение чая для Британцев.

Тема 9.4. Диалогическая речь «Английский завтрак» «Собираемся в Паб»

Тема 9.5. Выполнение лексико-грамматических упражнений

Тема 9.6. Чтение текстов

Раздел 10. Русская кухня

Тема 10.1. Введение и освоение нового лексического материала по теме «Русская кухня»

Тема 10.2. Русская кухня

Тема 10.3. Блюда русской кухни

Тема 10.4. Диалогическая речь. «Встреча в кафе». Меню ресторана. Меню в кафе

Тема 10.5. Это интересно знать

Раздел 11. Приготовление пищи

Тема 11.1. Введение и освоение нового лексического материала по теме «Подготовка к вечеринке»

Тема 11.2. Диалоговая речь. «Приготовление голубцов». «За столом»

Тема 11.3. Преимущества и недостатки основных методов приготовления пищи

Тема 11.4. На кухне.

Тема 11.5. Встреча гостей.

Тема 11.6. Это интересно знать

Тема 11.7. Моя профессия

Тема 11.8. Здоровое питание.

Тема 11.9. Речевой этикет.

Тема 11.10. Бар.

Тема 11.11. Сыры. Десерты.

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 04 Физическая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 04 Физическая культура является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014года № 384.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения дисциплины ОГСЭ 04 «Физическая культура » обучающийся должен уметь:

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть соответствующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

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

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная практическая учебная нагрузка (всего)	162
в том числе практические занятия:	160
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	162
информационно — развивающие (подготовка рефератов и проектов)	12
Практические занятия (в секциях, кружках, клубах)	150
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета

5. Содержание учебной дисциплины

Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.

Раздел 1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Практическая часть.

Легкая атлетика. Кроссовая подготовка.

- 1 Кроссовая подготовка.
- 2 Высокий и низкий старт.
- 3 Стартовый разгон.
- 4 Финиширование на 100 метров.
- 5 Бег 100 м.
- 6 Эстафетный бег 4 100 м.
- 7 Эстафетный бег 4 400 м.
- 8 Бег по прямой с различной скоростью.
- 9 Равномерный бег на дистанцию 2 000 м.
- 10 Равномерный бег на дистанцию 3 000 м.
- 11 Бег на 3000 м.
- 12 Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги».
- 13 Прыжки в высоту способами: «прогнувшись».
- 14 Прыжки в высоту способами: «перешагивания, перекидной».

Раздел 2. Лыжная подготовка

- 1 Бесшажный одновременный ход.
- 2 Одношажный одновременный.
- 3 Двухшажный попеременный.
- 4 Четырехшажный попеременный.
- 5 Коньковый ход.
- 6 Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные.
- 7 Преодоление препятствий, тактика бега по дистанции.
- 8 Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши).
- 9 Подъем в гору «Лесенкой» и «Ёлочкой».

Раздел 3. Гимнастика

- 1 Подтягивание на перекладине.
- 2 Махи на брусьях.
- 3 Акробатика.
- 4 Опорный прыжок.
- 5 Упражнения на гимнастическом бревне.
- 6 Лазание по канату.
- 7 Упражнения на «Шведской стенке».
- 8 Упражнения со скакалкой, обручем.
- 9 Выход силой на перекладине.
- 10 Соскок на брусьях.

Раздел 4. Спортивные игры.

Футбол.

Удары по мячу стопой, головой.

Остановки, отбор мяча.

Удары по воротам.

Штрафные и угловые удары.

Двухсторонние игры.

Волейбол.

Подача мяча сверху и снизу

Прием мяча двумя руками сверху и снизу

Передача мяча

Нападающий удар и блокирование

Двухсторонние игры

Баскетбол.

Ведение мяча

Ловля и передача мяча

Броски мяча в корзину одной и двумя руками и в прыжке

Двухсторонняя игра

Раздел 5. Плавание

1 Кроль на груди.

Раздел 6 Настольный теннис

1 Подача мяча

2 Прием мяча

3 Нападающий удар

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01 Математика

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть соответствующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

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

ОК5. 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 частной смены технологий в профессиональной деятельности

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

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

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

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

- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- 5.2.6. Организация работы структурного подразделения.
- 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.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	87
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
практические занятия	24
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	29
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

5. Содержание учебной дисциплины

Введение.

Раздел 1. Основы математического анализа

Тема 1.1. Функция. Свойства и графики основных элементарных функций.

Тема 1.2. Предел и непрерывность функции.

Тема 1.3. Производная и дифференциал функции. Приложение производных к исследованию функций.

Тема 1.4. Интегралы. Приложения определенных интегралов.

Тема 1.5. Обыкновенные дифференциальные уравнения.

Раздел 2. Основные понятия теории вероятности и математической статистики

Тема 2.1. Элементы теории Вероятности.

Тема 2.2. Элементы математической статистики.

Раздел 3. Основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

Тема 3.1. Основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть соответствующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

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

ОК5. 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 частной смены технологий в профессиональной деятельности
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- 5.2.6. Организация работы структурного подразделения.
- 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.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
чтение материала учебника	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

5. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы. Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду

Тема 1.1. Концепция устойчивого развития

Раздел 2. Рациональное и нерациональное природопользование

Тема 2.1 Принципы и методы рационального природопользования

Тема 2.2. Бытовые и промышленные отходы и их утилизация

Тема 2.3. Твердые отходы

Раздел 3. Экологическое регулирование

Тема 3.1 Методы экологического регулирования

Тема 3.2. Мониторинг окружающей среды

Раздел 4. Правовые и социальные вопросы природопользования

Тема 4.1. Природопользование и экологическая безопасность

Тема 4.2. Международное сотрудничество в области охраны окружающей среды

Тема 4.3. Охраняемые природные территории

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.03. Химия

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы,
- отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

В результате освоения 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 коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть соответствующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

- ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК5. 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 частной смены технологий в профессиональной деятельности
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)*	177
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	118

в том числе:	
практические занятия	40
контрольные работы	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
в том числе:	
Подготовить проект на тему: « Роль диффузии в хлебопечении, её влияние на качество продукции, значение осмоса в процессах обмена веществ при консервировании пищевых продуктов на предприятиях Курской области»	20
Подготовить реферат на тему: «ПАВ в пищевой промышленности» Решение задач по термодинамике.	3
Подготовить реферат на тему: «Роль вязкости в технологических процессах».	3
Подготовить презентацию на тему: «Агрегатные состояния вещества»	3
Подготовить реферат на тему: «Явление адсорбции в технологическом процессе приготовления продуктов».	3
Составить кроссворд на тему: «Физическая химия»	2
Подготовить реферат на тему: «Процессы коагуляции в природе и в производстве продовольственных продуктов»	3
Подготовить презентацию на тему: «Коллоидные растворы»	3
Подготовить реферат на тему: «Воздействие грубодисперсных систем на окружающую среду»	3
Подготовить доклад на тему: «Свойства полимеров»	3
Составить кроссворд на тему: «Коллоидная химия»	3
Подготовить презентацию на тему: «Качественный и количественный методы анализа»	3
Подготовить реферат на тему: «Применение гравиметрического анализа, его значения для технологии продукции общественного питания»	3
Решение задач по теме: «Расчет массовой доли вещества в растворе»	3
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

5. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Физическая химия

Тема 1.1. Предмет и задачи физической химии. Агрегатное состояние веществ

Тема 1.2. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия

Тема 1.3. Химическая кинетика и равновесие

Тема 1.4. Теория растворов. Свойства растворов.

Тема 1.5. Адсорбция и поверхностные явления

Раздел 2. Коллоидная химия

Тема 2.1. Дисперсные системы. Коллоидные растворы

Тема 2.2. Грубодисперсные системы

Тема 2.3. Высокомолекулярные вещества

Раздел 3. Аналитическая химия

Тема 3.1. Основные типы используемых химических реакций

Тема 3.2.. Качественный анализ

Тема 3.3. Количественный анализ

Раздел 4. Органическая химия.

Тема 4.1. Предельные, непредельные и ароматические углеводороды

Тема 4.2. Кислородсодержащие органические вещества.

Тема 4.3. Важнейшие органические вещества в приготовлении пищи.

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине
2. Календарно-тематическое планирование
3. Контрольно-оценочные средства
4. Дидактические материалы
7. **Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.**

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

3. Цели 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;

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.

Обладать следующими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
Подготовка докладов	12
Подготовка презентаций	4
Составление памяток	4
Итоговая аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета	

5. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1 Морфология микроорганизмов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.

Тема 1.2 Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, обмен веществ, питание микроорганизмов, рост микробной культуры.

Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические, химические, биологические факторы.

Тема 1.4 Микробиология основных пищевых продуктов.

Раздел 2. Пищевые инфекции и пищевые отравления

Тема 2.1 . Пищевые инфекционные заболевания и пищевые отравления.

Тема 2.2 Пищевые отравления

Раздел 3. Основы гигиены и санитарии.

Тема 3.1 Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства.

Тема 3.2 Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями.

Тема 3.3 Гигиена и санитария труда.

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Физиология питания

1. Область применения программы. Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.02.01 «Технология продукции общественного питания»**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

3. Цели 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 .

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть соответствующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
Лабораторно-практические занятия контрольные работы	20
самостоятельная работа	18
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

5. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах.

Тема 1.1. Роль пищи для организма человека.

Тема 1.2. Суточный расход энергии.

Раздел 2. Овощи и фрукты.

Тема 2.1. Ассортимент и характеристика основных видов овощей, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

Тема 2.2. Ассортимент и характеристика основных видов фруктов, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

Раздел 3. Зерно и продукты его переработки.

3.1. Ассортимент и характеристика основных видов круп, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

3.2. Ассортимент и характеристика основных видов макаронных изделий, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

Раздел 4. Яйца и яичные товары.

4.1. Распознавание ассортимента и оценка качества яиц и яичных товаров.

Раздел 5. Рыба и рыбные товары.

5.1. Ассортимент и характеристика основных видов свежей, охлажденной, мороженой рыбы, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

Раздел 6. Мясо и мясные продукты.

6.1. Ассортимент и характеристика основных видов мяса крупного рогатого скота, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

6.2. Ассортимент и характеристика основных видов мяса домашней птицы, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

6.3. Ассортимент и характеристика основных видов колбасных изделий, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

Раздел 7. Молочные товары.

7.1. Ассортимент и характеристика основных видов молочных продуктов, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

Раздел 8. Пищевые жиры.

8.1. Ассортимент и характеристика основных видов жиров, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

Раздел 9. Кондитерские изделия.

9.1. Распознавание ассортимента и оценка качества кондитерских товаров и пищевых добавок.

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине
2. Календарно-тематическое планирование
3. Контрольно-оценочные средства
4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

3. Цели 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;

знать:

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

Обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими 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.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

5. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров

Тема 1.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров

Тема 1. 2. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов

Тема 1. 3. Методы контроля качества продуктов при хранении

Раздел 2. Организация производства продукции и производственного процесса

Тема 2.1. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания

Тема 2.2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании

Тема 2. 3. Оперативное планирование работы производства

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **ОП.04 Информационные технологии** **в профессиональной деятельности**

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Формируемые компетенции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
работа с технической литературой	6
создание электронных таблиц	2
подготовка рефератов	2
подготовка презентации	2
решение задач	2
создание чертежа	2
разработка табличной модели	2
Поиск информации в системе Интернет	2
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

5. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Технология сбора, хранения, обработки и представления информации

Тема 1.1. Основные требования по безопасности и эксплуатации компьютерных систем

Тема 1.2. Технология сбора, хранения, обработки и представления информации

Раздел 2. Технология обработки текстовой информации

Тема 2.1. Обработка текстовых документов

Тема 2.2. Настройка интерфейса приложения.

Раздел 3. Технология обработки числовой информации.

Тема 3.1. Обработка числовой информации

Тема 3.2. Стандартные функции Excel.

Тема 3.3. Стандартные процедуры Excel

Раздел 4. Мультимедийные технологии обработки и представления информации

Тема 4.1. Обработка звука. Обработка видео

Раздел 5. Система автоматизированного проектирования

Тема 5.1. Системы автоматизированного проектирования

Раздел 6. Телекоммуникационные технологии

Тема 6.1. Телекоммуникационные технологии

Раздел 7. Особенности обработки экономической информации.

Тема 7.1. Разработка оптимального плана работ с помощью ЭВМ.

Тема 7.2. Транспортная задача

Раздел 8. Информатизация предприятия

Тема 8.1. Этапы решения задач информатизации

Тема 8.2 Информационная безопасность

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05. «Метрология и стандартизация»

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

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 единиц СИ

овладеть:

общими компетенциями, включающими 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.

профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторно-практические работы	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

5. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Основы метрологии

Введение

Тема 1.1. Объекты и субъекты метрологии

Тема 1.2. Средства и методы измерений

Тема 1.3. Государственный метрологический контроль и надзор

Раздел 2. Основы стандартизации

Тема 2.1. Методологические основы стандартизации

Тема 2.2. Средства стандартизации

Тема 2.3. Принципы стандартизации в общественном питании

Раздел 3. Подтверждение качества

Тема 3.1. Системы качества

Тема 3.2. Сертификация продукции и услуг общественного питания

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014года № 384.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими 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.

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно - правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

5. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1 Право и экономика

Тема 1.1 Правовое регулирование экономических отношений

Тема 1.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Раздел 2 Правовое регулирование договорных отношений

Тема 2.1 Договорные отношения

Тема 2.2. Исполнение договорных обязательств

Тема 2.3. Понятие экономических споров

Раздел 3 Основы трудового права РФ

Тема 3.1. Трудовое право

Тема 3.2. Рабочее время и время отдыха

Тема 3.3. Трудовая дисциплина

Тема 3.4. Трудовые споры

Тема 3.5. Правовое законодательство

Раздел 4 Административное право

Тема 4.1. Понятие административной ответственности

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими 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.

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
практические занятия	48
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	48
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

5. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1 Основы экономики

Тема 1.1 Принципы рыночной экономики

Тема 1.2 Основные положения экономической теории

Тема 1.3 Современное состояние и перспективы развития отрасли

Тема 1.4 Организация, как хозяйствующий субъект рыночной экономики

Тема 1.5 Основные технико-экономические показатели деятельности организации

Тема 1.6 Механизмы ценообразования на продукцию

Тема 1.7 Механизмы формирования заработной платы

Раздел 2 Основы менеджмента

Тема 2.1. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности

Тема 2.2 Управленческий цикл

Тема 2.3 Принципы делового общения

Тема 2.4 Стили управления

Раздел 3 Маркетинг

Тема 3.1 Понятие маркетинга: принципы, функции, цели

Тема 3.2 Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

Тема 3.3 Сегментирование

Тема 3.4 Конкурентная среда в маркетинге

Тема 3.5 Средства маркетинга

Тема 3.6 Сбытовая политика в маркетинге

Тема 3.7 Методы маркетинга

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

- вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

знать:

- системы управления охраны труда в организации;

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

овладеть:

общими и профессиональными компетенциями, включающими 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.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
- теория	22
- практические задания	10
Самостоятельная работа студента (всего)	16

в том числе:	
- творческие задания	16
Итоговая аттестация по дисциплине в форме	дифференцированный зачет

5. Содержание учебной дисциплины

Тема 1 Нормативно-правовая база охраны труда

Тема 2 Обеспечение охраны труда

Тема 3 Организация охраны труда на предприятиях

Тема 4 Условия труда на предприятиях общественного питания

Тема 5 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 6 Расследование несчастных случаев

Тема 7 Электробезопасность

Тема 8 Пожарная безопасность

Тема 9 Виды инструктажей по охране труда

Тема 10 Средства индивидуальной и коллективной защиты

Тема 11 Требования безопасности при эксплуатации оборудования

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

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

знать:

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

Обладать следующими **компетенциями:**

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

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

- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68

5. Содержание учебной дисциплины**Раздел 1 Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях**

Тема 1.1. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования событий и оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуаций и стихийных явлений, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.

Тема 1.2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации.

Тема 1.3. Задачи и основные мероприятия Гражданской обороны

Тема 1.4 Способы защиты населения от оружия массового поражения.

Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

Раздел 2 Порядок и правила оказания первой медицинской помощи

Тема 2.1 Виды ран. Оказание первой медицинской помощи при ранениях и острой сердечной недостаточности.

Тема 2.2 Оказание первой медицинской помощи при черепно-мозговой травме.

Тема 2.3 Оказание первой медицинской помощи при травмах груди, живота, в области таза, при повреждении позвоночника.

Раздел 3 Организация военной службы

Тема 3.1 Призыв граждан на военную службу

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине
2. Календарно-тематическое планирование
3. Контрольно-оценочные средства
4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014года № 384.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- подбирать необходимое технологическое оборудование;
- обслуживать основное технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

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

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования.

○ **Формируемые компетенции**

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

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

ОК3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
Итоговая аттестация	Экзамен

5. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Механическое оборудование

- Тема 1.1. Общие сведения о машинах и механизмах
- Тема 1.2. Универсальные кухонные машины
- Тема 1.3. Сортировочно-калибровочное оборудование
- Тема 1.4. Моечное оборудование
- Тема 1.5. Очистительное оборудование
- Тема 1.6. Измельчительно-режущее оборудование
- Тема 1.7. Месильно-перемешивающее оборудование
- Тема 1.8. Дозировочно-формовочное оборудование
- Тема 1.9. Прессующее оборудование

Раздел 2. Тепловое оборудование

- Тема 2.1. Общие сведения о тепловом оборудовании
- Тема 2.2. Варочное оборудование
- Тема 2.3. Жарочное оборудование
- Тема 2.4. Плиты
- Тема 2.5. Водогрейное оборудование, кофеварки

Тема 2.6. Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии

Раздел 3. Холодильное оборудование

Тема 3.1. Торгово-холодильное оборудование

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине
2. Календарно-тематическое планирование
3. Контрольно-оценочные средства
4. Дидактические материалы
- 7. Итоговая аттестация в форме: экзамена.**

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Организация производства

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014года № 384.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- назначение, особенности, функцию, классификацию общественного питания;
- отличительные особенности отдельных типов и классов. Производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятия;
- организацию снабжения складского и тарного хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства;
- организацию труда и технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия;
- порядок реализации готовой продукции;
- требования к производственному персоналу.

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

- производить необходимые технологические расчеты;
- составлять и заключать договора на поставку товаров, осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализацию готовой продукции, трудового персонала;
- обеспечивать последовательность и контроль технологического процесса производства продукции.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
- Поиск информации с применением возможностей ИКТ и подготовка презентаций;	
- Подготовка докладов и сообщений;	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

5. Содержание учебной дисциплины

Тема 1.1. Общественное питание в современных условиях.

Тема 1.2.Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.

Тема 1.3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.

Тема 1.4 Оперативное планирование производства и технологическая документация.

Тема 1.5 Организация производства.

Тема 1.6 Основы организации труда.

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014года № 384.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;

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

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг;
- организацию обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях;
- требования к обслуживающему персоналу

- Формируемые компетенции

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

- 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной дисциплины	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
В том числе:	
практические занятия	32
курсовая работа (проект)	(не предусмотрено)
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	(не предусмотрено)
- сообщения по темам;	4
- составление характеристики блюд;	4
- составление и заполнение таблиц;	4
- обслуживание учащихся;	4
- оформление отчета по ПЗ;	4
- подготовка презентации;	4
- работа над проектом;	4
- составление меню, карты вин.	4

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

5. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Введение

Раздел 2. Организация обслуживания

Тема 2.1. Торговые помещения

Тема 2.2. Столовая посуда, приборы, столовое белье

Тема 2.3. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 2.4. Этапы организации обслуживания

Тема 2.5. Обслуживание посетителей в ресторане

Тема 2.6. Обслуживание приемов, банкетов

Тема 2.7. Специальные виды услуг и формы обслуживания

Тема 2.8. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Тема 2.9. Организация обслуживания социально- ориентированных предприятий общественного питания

Тема 2.10 организация труда обслуживающего персонала

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014года № 384.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- - проводить запись хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического
- учета;
- группировать хозяйственные средства по составу, размещению и источникам образования;
- составлять бухгалтерский баланс, отчет о прибылях и убытках;
- составлять первичные документы, исправлять ошибки;
- производить калькуляцию свободных розничных цен;
- составлять первичные документы по реализации (отпуску) готовой продукции;
- составлять отчетность о реализации изделий кухни;
- оформлять книгу кассира - операциониста, приходные и расходные кассовые ордера; составлять отчет кассира; составлять авансовый отчет; оформлять платежные поручения;
- производить расчет единых надбавок проданных товаров, расходов на продажу на остаток товаров, амортизации основных средств; выявлять финансовый результат то обычных видов деятельности;
- рассчитывать различные виды налогов.

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

- виды хозяйственного учета; измерители в учете; сущность, задачи, функции, предмет и метод бухгалтерского учета; правовую и нормативную базу бухгалтерского учета; особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- назначение, структуру и виды бухгалтерского баланса; типы изменений в балансе; систему счетов бухгалтерского учета; сущность двойной записи, назначение оборотных ведомостей;
- бухгалтерские документы, правила их составления; документальное оформление учета на предприятии; документооборот; порядок проведения и оформления инвентаризации; учетные регистры;
- виды цен, их структуру, механизм ценообразования на продукцию и услуги;
- принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации продукции; документальное оформление операций производства и специализированных цехов; особенности инвентаризации на производстве;
- документальное оформление и учет кассовых операций; учет операций по расчетному счету; организацию расчетов с дебиторами и кредиторами;
- понятие и состав доходов и расходов организации; порядок определения финансового результата хозяйственной деятельности;
- понятие, состав, содержание и порядок составления бухгалтерской отчетности;
- состав, структуру и принципы построения налоговой системы России; классификацию налогов и порядок их исчисления.

Формируемые компетенции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

- 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	135
Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего)	90
В том числе:	
практические занятия	45
курсовая работа (проект)	(не предусмотрено)
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	45
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	(не предусмотрено)
- сообщения по темам;	6
- оформление отчета по ПЗ;	6
- подготовка презентации;	6
- изучение нормативной документации калькуляции и бухгалтерского учета;	6
- изучение ФЗ «О бухгалтерском учете»;	2
- расчет определения норм вложения сырья;	6
- изучение особенностей инвентаризации и учета;	10
- оформление рабочей документации бухгалтерского учета	5

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

5. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета

Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета

Тема 1.3. Документация и инвентаризация

Раздел 2 Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания

Тема 2.1. Ценообразование в общественном питании

Тема 2.2. Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции

Тема 2.3. Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети

Тема 2.4. Учет расчетов по оплате труда

Тема 2.5. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов

Тема 2.6. Учет расходов, доходов и финансовых результатов

Тема 2.7. Учетная политика организации (предприятия)

Тема 2.8. Бухгалтерская (финансовая) ответственность

Раздел 3 Основы финансовой. Кредитной и налоговой системы

Тема 3.1. Финансы и кредит

Тема 3.2. Налоговая система

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014года № 384.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь	<ul style="list-style-type: none">- характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;- оперировать в практической деятельности экономическими категориями;- определять приемлемые границы производства;- разрабатывать бизнес – план;- составлять пакет документов для открытия своего дела;- оформлять документы для открытия расчетного счета в банке;- определять организационно-правовую форму предприятия;- разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;- соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;- характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны;- различать виды ответственности предпринимателей;- анализировать финансовое состояние предприятия;- осуществлять основные финансовые операции;- рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности.
знать	<ul style="list-style-type: none">- типологию предпринимательства;- роль среды в развитии предпринимательства;- технологию принятия предпринимательских решений;- базовые составляющие внутренней среды фирмы;- организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;- особенности учредительных документов;- порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия;- механизмы функционирования предприятия;- сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;- основные положения об оплате труда на предприятиях; предпринимательского типа;- основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры;- перечень сведений, подлежащих защите;- сущность и виды ответственности предпринимателей;- методы и инструментарий финансового анализа;- основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях;- виды налогов;- систему показателей эффективности предпринимательской деятельности;

	<ul style="list-style-type: none"> - принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности; - пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	18
в том числе:	
<i>Подготовка сообщений, рефератов, презентаций, выполнение расчетных задач</i>	<i>18</i>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

5. Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Сущность предпринимательства и его виды

Тема 2. Принятие предпринимательского решения

Тема 3. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия

Тема 4. Организационно-управленческие функции предприятия

Тема 5. Предпринимательский риск

Тема 6. Трудовые ресурсы. Оплата труда на предприятии предпринимательского типа

Тема 7. Культура предпринимательства

Тема 8. Предпринимательская тайна

Тема 9. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности

Тема 10. Управление финансами предприятия предпринимательского типа

Тема 11. Налогообложение предпринимательской деятельности

Тема 12. Оценка эффективности предпринимательской деятельности

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014года № 384.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- строить свою речь в соответствии с нормами русского литературного языка;
- создавать устные и письменные тексты различных типов и жанров;
- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
- грамотно оформлять документацию;
- пользоваться справочниками, словарями русского языка;
- использовать профессиональную лексику;

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

- основы культуры устной и письменной речи;
- основные нормы русского литературного языка и их разновидности;
- нормы речевого этикета в различных сферах общения;
- признаки и композиционное построение основных типов текста;
- характерные черты функциональных стилей русского языка, сферы их применения.

Обладать следующими **компетенциями:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 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.

- 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лекции	29
практические занятия	30
дифференцированный зачет	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
подготовка домашнего задания	20
подготовка сообщения	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

5. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Основные разделы русского языка. Культура речи. Нормы русского литературного языка.

Тема 1.1. Речь. Язык. Понятие культуры речи.

Тема 1.2 Понятие языковой нормы.

Тема 1.3. Нормы устной речи.

Тема 1.4. Нормы письменной речи.

Тема 1.5. Лексические нормы.

Тема 1.6. Фразеологические нормы.

Тема 1.7. Словообразовательные нормы.

Тема 1.8. Морфологические нормы.

Тема 1.9. Коммуникативные качества хорошей речи

Раздел 2. Лингвистика текста. Практическая стилистика. Культура речи и общения.

Тема 2.1. Синтаксические нормы

Тема 2.2. Нормы письменной речи: пунктуация.

Тема 2.3. Текст. Типы речи.

Тема 2.4. Функциональные стили русского литературного языка.

Тема 2.5. Научный стиль речи.

Тема 2.6. Официально-деловой стиль речи.

Тема 2.7. Публицистический стиль речи.

Тема 2.8. Разговорный стиль речи.

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;

определять качество сырья и готовой продукции;

осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

пользоваться нормативными документами

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

- состояние и перспективы развития рынка каждой группы продовольственных товаров и источников поступления товаров на рынок;

- вопросы рационального питания;

- нормативные документы в области качества, сохранности товаров; классификацию ассортимента пищевых продуктов;

- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменения их свойств под влиянием различных факторов;

- требования к качеству продуктов;

- условия и сроки хранения сырья;

- кулинарные свойства пищевых продуктов;

- использование пищевых продуктов в общественном питании с учётом требований современного производства и потребления

Формируемые компетенции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

- 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной дисциплины	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
В том числе:	
лабораторные и практические занятия	40
курсовая работа (проект)	(не предусмотрено)
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
В том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	(не предусмотрено)
- индивидуальное проектное задание	5
- сообщения по темам;	7
- составление конспекта по учебнику;	4
- заполнение таблиц;	4
- составление схем;	5
- проведение расчетов сырья и продукции;	5
- оформление отчета по ПЗ;	6
- подготовка презентации;	4
- работа над проектом.	

5. Содержание учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1. Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Раздел 2 товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров

Тема 2.1. Вспомогательные товары

Тема 2.2. Зерномучные товары

Тема 2.3. Плодоовощные товары

Тема 2.4. Вкусовые товары

Тема 2.5. Кондитерские товары

Тема 2.6. пищевые жиры

Тема 2.7. Молочные товары

Тема 2.8. Яйцо и яичные товары

Тема 2.9. Мясные товары

Тема 2.10. Рыбные товары

Тема 2.11. Пищевые концентраты

Тема 2.12. Продукты детского питания

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1. Область применения программы

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

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

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

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

И общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

3. Формируемые компетенции

Раздел, тема программы	Коды формируемых компетенций
Раздел 1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Тема 1.1. Организация приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8.
Тема 1.2. Организация рабочих мест для обработки сырья и	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8.

ПК 1.1.	Раздел 1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	57	40	22	-	17	-	
ПК 1.2. ПК 1.5.	Раздел 2. Организовывать подготовку рыбы, нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	33	20	10	-	13	-	
ПК 1.3. ПК 1.4.	Раздел 3. Организовывать подготовку домашней птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени для приготовления сложной кулинарной продукции.	45	30	13	-	15	-	
	Производственная практика	72						
	Всего:	243	90	45		45		36\72

5. Содержание профессионального модуля ПМ.01

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Раздел 1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1. Организация приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству

Тема 1.2. Организация рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы

Тема 1.3. Характеристика, требования к качеству и безопасности мясного сырья

Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции

Раздел 2. Организовывать подготовку рыбы, нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 2.1. Характеристика, требования к качеству и безопасности рыбного сырья и нерыбных продуктов моря

Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря для сложной кулинарной продукции

Раздел 3. Организовывать подготовку домашней птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени для приготовления сложной кулинарной продукции

Тема 3.1. Характеристика, требования к качеству и безопасности домашней птицы, утиной и гусиной печени, дичи, кролика

Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени, дичи, кролика для сложной кулинарной продукции

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине
2. Календарно-тематическое планирование
3. Контрольно-оценочные средства
4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими 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.

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

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

иметь практический опыт:

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

- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

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

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

				работы и практические занятия, часов	часов		состав работы (проект) , часов		предусмотрена расчетная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК2.1-2.3	ПМ. 02 02Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	*270	*180	90*	*	*90	*	*	*
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика , часов(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72	72						72
	Всего:	378	288	90		90		36	72

5. Содержание профессионального модуля ПМ.02

Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема 1.1. Технологический цикл производства продукции общественного питания

Тема 1.2. Организация рабочих мест для приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов

Тема 2.1. Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных соусов

Тема 2.2. Приготовление сложных холодных соусов.

Раздел 3. Технологический процесс приготовления канапе, легких холодных закусок

Тема 3.1. Технологический процесс приготовления канапе

Тема 3.2. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей, легких холодных закусок

Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Тема 4.1. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы

Тема 4.2. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции из мяса

Тема 4.3. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции из птицы.

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине
2. Календарно-тематическое планирование
3. Контрольно-оценочные средства
4. Дидактические материалы
7. **Итоговая аттестация в форме: экзамена.**

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1. Область применения программы

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими 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.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

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

3. Формируемые компетенции

Раздел, тема программы	Коды формируемых компетенций
Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	
Тема 1.1 Организация и технология приготовления сложных супов	ПК 3.1.; ОК1.- ОК9.
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	
Тема 2.1. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов	ПК 3.2.; ОК1.- ОК9.
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	
Тема 3.1. Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	ПК 3.3.; ОК1.- ОК9.
Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
Тема 4.1 Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.	ПК 3.4.; ОК1.- ОК9.
Тема 4.2. Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.	ПК 3.4.; ОК1.- ОК9.
Тема 4.3. Организация и технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи.	ПК 3.4.; ОК1.- ОК9.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов* профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося, часов			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1.	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	420	280	140	20	140	-	-	-
	Учебная практика	108						108	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108						108	
	Всего:	636	280	140	20	140		216	

5. Содержание профессионального модуля

Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Тема 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

Тема 1.1 Организация и технология приготовления сложных супов

Тема 1.1.1.Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов

Тема 1.1.2.Технологический процесс приготовления супов

Тема 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

Тема 2.1. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов

Тема 2.1.1. Технологический процесс приготовления соусов

Тема 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Тема 3.1. Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Тема 3.1.1.Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.

Тема 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Тема 4.1 Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.

Тема 4.1.1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов, национальной кухни

Тема 4.2 .Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.

Тема 4.2.1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.

Тема 4.3. Организация и технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи.

Тема 4.3.1. Технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи.

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине
2. Календарно-тематическое планирование
3. Контрольно-оценочные средства
4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

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

3. Формируемые компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК4.1	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.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	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.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Коды профессиональных	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)

ком пете нци й			Все го, час ов	в т.ч. лаборат орные работы и практич еские занятия, часов	Теор етич ески х заня тий	Все го, час ов	консу льтац ии		сти), часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Раздел 1. Организаци я процесса приготовле ния и приготовле ние сложных хлебобулоч ных, мучных кондитерск их изделий	363	242	121	121	121		72	144	
	Учебная практика	72								
	Производст венная и учебная практика (по профилю специально сти),	144								
	Всего:	579	242	121	121	121		72	144	

5. Содержание профессионального модуля

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

Тема 1.1. Основное и дополнительное сырьё для производства сложных хлебобулочных изделий

Тема 1.2. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий

Тема 1.3. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста

Тема 1.4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине
2. Календарно-тематическое планирование
3. Контрольно-оценочные средства
4. Дидактические материалы
7. **Итоговая аттестация в форме: экзамена.**

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

и соответствующих общих компетенций (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции для различных категорий потребителей.

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

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; приготовление сложных

напитков

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;

использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов и напитков;
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 и напитков;
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;
сервировку и подачу 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.

3. Формируемые компетенции

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

в том числе профессиональными (ПК)

общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5.	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.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1, ПК 2, ПК 3	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	156	104	52		52				36
	Производственная практика	36								
	Всего:	192	104	52		52				36

5. Содержание профессионального модуля

МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тема 5.1. Технология приготовления сложных холодных десертов

Тема 5.2. Технология приготовления сложных горячих десертов

Тема 5.3. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10. Технология продукции общественного питания** (базовой и углубленной подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими 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.

2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

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

3. Формируемые компетенции

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения 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.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов* профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося, часов			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК6.1-6.5	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	*168	*112	56*	*	*56	*	*	*
	Производственная практика, часов(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	36							36
	Всего:	204	112	56		56-			36

5. Содержание профессионального модуля

МДК 06. 01. Управление структурным подразделением организации

Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности

Тема 1.2. Оперативное планирование производства

Тема 1.3. Основы организации труда

Тема 1.4. Организация производства

Тема 1.5. Организация учета в общественном питании

Тема 1.6. Планирование деятельности предприятий общественного питания

Тема 1.7. Производство продукции и товарооборот общественного питания

Тема 1.8. Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами

Тема 1.9. Валовой доход

Тема 1.10. Издержки производства и обращения

Тема 1.11. Прибыль и рентабельность

Тема 1.12. Основные фонды, их воспроизводство

Тема 1.13. Трудовые ресурсы

Тема 1.14. Оборотные средства

Тема 1.15. Финансовое планирование

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. **Итоговая аттестация в форме: экзамена.**

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07.Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»

1. Область применения программы ПМ 07.Выполнение работ по профессии рабочего «Повар».

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии рабочего повар** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 7.2. Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.

ПК 7.4. Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.

ПК 7.5. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

ПК 7.8. Готовить и оформлять классические торты и пирожные.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ 07.

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

иметь практический опыт:

- приготовления и оформление основных кулинарных блюд и хлебобулочных, мучных изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления основных блюд и гарниров;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров, напитков, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;
- оценить качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству различных видов сырья, основных блюд и гарниров;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных изделий, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего повар** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2	Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.
ПК 7.4	Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 7.5	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ПК 7.8	Готовить и оформлять классические торты и пирожные.
ОК 1.	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	Раздел 1. Выполнение работ по профессии рабочего повар	849	374	187	187	180	108
ПК 7.1	Тема 1. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов.	40	44	20	14		
ПК 7.2	Тема 2. Приготовление супов и соусов.	42	46	20	20		
ПК 7.3	Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	28	36	16	16		
ПК 7.4	Тема 4. Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.	64	86	40	28		
ПК 7.5	Тема 5. Приготовление холодных блюд и закусок.	26	24	16	16		

ПК 7.6	Тема 6. Приготовление сладких блюд и напитков.	16	24	8	6		
ПК 7.7	Тема 7. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	64	54	39	26		
ПК 7.8	Тема 8. Приготовление пирожных и тортов.	84	60	28	61		
	Учебная практика	180	-	-	-	<i>180</i>	
	Производственная практика	108					<i>108</i>
	Всего:	849	374	187	187	180	108

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07

Тема 1. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов.

Тема 1.1. Обработка клубнеплодов, корнеплодов

Тема 1.2. Обработка капустных и луковых овощей. Обработка консервированных овощей. Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей

Тема 1.3. Обработка плодовых овощей. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов. Требования к качеству. Сроки хранения.

Тема 1.4. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей

Тема 1.5. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.

Тема 1.6. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей.

Тема 1.7. Приготовление блюд из грибов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения.

Тема 2. Приготовление супов и соусов.

Тема 2.1. Способы тепловой обработки. Приготовление бульонов.

Тема 2.2. Заправочные супы. Приготовление щей, борщей, рассольников.

Тема 2.3. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.

Тема 2.4. Приготовление супов молочных. Приготовление супов-пюре. Требования к качеству супов. Сроки хранения.

Тема 2.5. Классификация соусов. Приготовление соусов с мукой.

Тема 2.6. Соусы молочные, соусы сметанные.

Тема 2.7. Приготовление соусов без муки. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

Тема 3. Приготовление каш и гарниров из круп, блюда из бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.

Тема 3.1. Приготовление каш.

Тема 3.2. Блюда из каш

Тема 3.3. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий

Тема 3.4. Блюда из яиц

Тема 3.5. Блюда из творога.

Тема 4. Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.

Тема 4.1. Обработка рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Тема 4.2. Приготовление блюд из рыбы.

Тема 4.3. Блюда из рыбной котлетной массы.

Тема 4.4. Обработка мяса, подготовка полуфабрикатов из мяса.

Тема 4.5. Приготовление блюд из отварного и жареного мяса.

Тема 4.6. Тушеные мясные блюда.

Тема 4.7. Приготовление запеченных мясных блюд.

Тема 4.8. Блюда из рубленой и котлетной массы.

Тема 4.9. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Полуфабрикаты из птицы.

Тема 4.10. Блюда из домашней птицы.

Тема 4.11. Блюда из субпродуктов. Требования к качеству блюд. Сроки хранения.

Тема 5. Приготовление холодных блюд, закусок, салатов.

Тема 5.1. Основные продукты, применяемые для приготовления холодных блюд, и их подготовка. Приготовление бутербродов.

Тема 5.2. Приготовление салатов, винегретов.

Тема 5.3. Овощные и грибные блюда и закуски

Тема 5.4. Мясные и рыбные блюда и закуски

Тема 6. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 6.1. Приготовление холодных сладких блюд.

Тема 6.2. Приготовление горячих сладких блюд.

Тема 6.3. Приготовление горячих напитков.

Тема 6.4. Приготовление холодных напитков

Тема 7. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Тема 7.1. Подготовка кондитерского сырья к производству.

Тема 7.2. Полуфабрикаты для мучных, кондитерских изделий.

Тема 7.3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.

Тема 7.4. Приготовление бездрожжевого теста.

Тема 8. Приготовление пирожных и тортов.

Тема 8.1. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.

Тема 8.2. Способы отделки.

Тема 8.3. Приготовление пирожных.

Тема 8.4. Приготовление тортов. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.

Тема 8.5. Приготовление блюд кулинарных изделий для лечебного и детского питания.

6. Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине

2. Календарно-тематическое планирование

3. Контрольно-оценочные средства

4. Дидактические материалы

7. Итоговая аттестация в форме: экзамена.