

# Аннотации рабочих программ учебных дисциплин/ профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## ОГСЭ.01 Основы философии

### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

### 2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций:

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.

### 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 основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

*знать:*

основные категории и понятия философии;  
роль философии в жизни человека и общества;

основы философского учения о бытии;

сущность процесса познания;

основы научной, философской и религиозной картин мира;

об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

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

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 68 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 48 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 20 часов.

**5. Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. История философии.

Тема 2. Что такое философия. Философия как любовь к мудрости.  
Предмет философии и ее роль в обществе.

Тема 3. Вехи мировой философской мысли: античность – средневековье – эпоха Возрождения.

Тема 4. Нововременная философия.

Тема 5. Философия наших дней.

Тема 6. Философия человека, общества и истории.

Тема 7. Философии как аксиология.

Тема 8. Философия познания и науки.

Тема 9. Философия языка.

Тема 10. Философия техники.

Тема 11. Философия природы.

Тема 12. Второй пол философии.

Тема 13. Философия образования.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## ОГСЭ.02 История

### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «История» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины «История» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

### 2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *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) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

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

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

содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 72 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 48 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 24 часа.

**5. Тематический план учебной дисциплины**

Введение.

Тема № 1. Россия начала XX столетия

Тема № 2 Советская Россия в годы нэпа 1917 – 1927гг. и СССР в эпоху строительства «государственного социализма» 1928 -1941 гг..

Тема №3. Великая Отечественная война 1941 -1945 гг. Наука и культура в годы ВОВ.

Тема №4. Советский Союз в 1945 -1985гг.

Тема №5. Советский Союз в эпоху «перестройки» Крушение СССР (1985-1991 гг.).

Тема № 6. Россия в 1992 – 2011 гг.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **ОГСЭ.03 Иностранный язык**

**1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в

соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

## **2. Место дисциплины в структуре ППССЗ**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

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

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

*знать*:

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

#### **4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 238 часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка – 162 часа;  
самостоятельная работа обучающегося - 76 часов.

#### **5. Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1 . Язык, который мы изучаем.

Тема 2. Му еугу ёау Иге (Моя повседневная жизнь).

Тема 3. Меа1з (питание).

Тема 4. Обобщение тем

Тема 5. Досуг.

Тема 6. Научно-технический прогресс.

Тема 7. Проблемы выбора будущей профессии.

Тема 8. Оборудование, механизмы, детали. Рецепты. Инструкции руководства.

Тема 9. Обобщение тем и грамматического материала.

Тема 10. Совершенствование навыков профессиональной речи.

Тема 11 . Совершенствование навыков профессиональной речи:

Тема 12. Развитие навыков чтения литературы по специальности

Тема 13. Работа с текстами по специальности с использованием различных аспектов речи и письма.

Тема 14. Работа с текстами по специальности с использованием различных аспектов речи и письма.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

### **ОГСЭ.04 Физическая культура**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

## **2. Место дисциплины в структуре ППСЗ:**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

Формирование гармонически развитой личности совместными средствами физической культуры и обучения гуманитарным формам его развития, должно являться потенциальным и прогрессирующим созидательным стержнем социально-культурным и профессионально подготовленным человеком.

Приоритетной целью для студенческой молодежи является формирование и укрепление здоровья – основой решения этой задачи является фактор безопасного образа жизни, соблюдение этических и моральных норм поведения.

Развитие двигательной деятельности с образовательной направленностью потенциально развивает сознание и мышление, творчество и самостоятельность и в этой связи активно проявляет положительное значение внеурочная, спортивно-оздоровительная работа со студенческой молодежью.

В результате освоения дисциплины обучающийся студент должен:

*уметь:*

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

*знать:*

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

основы здорового образа жизни.

## **4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 324 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 162 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 162 часа.

## **5. Тематический план учебной дисциплины**

Акробатика

Атлетическая гимнастика

Кроссовая подготовка

Кроссовая подготовка, равномерный бег на дистанцию 500м (дев.), 1000м (юн.).

Легкая атлетика в России, классификация видов.

Организация и проведение соревнований, правила соревнований и судейства. Волейбол.

ОРУ

Основные причины травматизма во время занятий физической культурой.

ОФП

Подвижные игры.

Разучивание техники обманных движений.

Составить комплекс обще развивающих упражнений под музыку.

Составить комплекс обще развивающих упражнений с гантелями.

Составить комплекс обще развивающих упражнений с обручем.

Составить комплекс обще развивающих упражнений со скакалкой.

Составить комплекс обще развивающих упражнений у гимнастической стенки.

Составить комплекс упражнений для профилактики остеохондроза.

Составьте комплекс физкультурминутки.

Спортивные игры классификация, профилактика спортивного травматизма, техника безопасности на занятиях, личная гигиена. Волейбол.

Спортивные игры классификация, профилактика спортивного травматизма, техника безопасности на занятиях, личная гигиена, организация и проведение соревнований, правила соревнований и судейства. Баскетбол.

Тактика игры в защите.

Тактика игры в нападении.

Тактические взаимодействия.

Техника бега на различные дистанции.

Техника игры в защите.

Техника игры в нападении

Требования, предъявляемые к одежде и обуви для занятий физической культурой и спортом.

Факторы, обуславливающие гибкость тела человека; упражнения, рекомендуемые для развития гибкости.

Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

Эстафетный бег: бег 4×100м

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.



## **ЕН.01. Математика**

### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

### **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

#### **4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 60 часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка - 42 часа;  
самостоятельная работа обучающегося - 18 часов.

#### **5. Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Числовые последовательности и функции. Предел последовательностей и функций.

Тема 2. Производная и ее приложения.

Тема 3. Интеграл.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

### **ЕН.02. Экологические основы природопользования**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

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

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

**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;

*знать*:

принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

принципы и методы рационального природопользования;

методы экологического регулирования;

принципы размещения производств различного типа;

основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

природоресурсный потенциал Российской Федерации;

охраняемые природные территории.

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 72 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 46 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 26 часов.

**5. Тематический план учебной дисциплины**

Введение

Раздел 1. Экология и природопользование

Тема 1.1. Современное состояние окружающей среды России.

Тема 1.2. Антропогенное воздействие на природу. Экологические кризисы и катастрофы.

Тема 1.3. Природные ресурсы и рациональное природопользование

Тема 1.4. Принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Тема 1.5. Мониторинг окружающей среды.

Тема 1.6. Источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах.

Раздел 2. Охрана окружающей среды

Тема 2.1. Рациональное использование и охрана атмосферы.

Тема 2.2. Рациональное использование и охрана водных ресурсов.

Тема 2.3. Рациональное использование и охрана недр.

Раздел 3. Мероприятие по защите планеты

Тема 3.2. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.

Тема 3.3. Правовые основы и социальные вопросы защиты среды обитания.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **ЕН.03 Химия**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

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

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

использовать лабораторную посуду и оборудование;

выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

*знать*:

основные понятия и законы химии;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;



свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

основы аналитической химии;

основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

методы и технику выполнения химических анализов;

приемы безопасной работы в химической лаборатории.

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 264 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 188 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 76 часов.

#### **5. Тематический план учебной дисциплины**

Глава I Физико-химическое состояние и строение пищевого сырья и продуктов. Основы общей и физической химии

Раздел 1. Основные понятия и законы химии

Тема 1.1.Основные понятия химии

Тема 1.2. Основные законы химии. Закон объёмных отношений

Тема 1.3. Газовые законы.

Раздел 2. Строение атома и молекул

Тема 2.1. Электронная теория строения атома

Раздел 3. Строение вещества в конденсированном состоянии

Тема 3.1. Жидкое и твердое состояние

Раздел 4. Энергетика химических реакций

Тема 4.1. Основы химической термодинамики

Раздел 5. Основы химической кинетики

Тема 5.1. Скорость химической реакции. Химическое равновесие

Раздел 6. Растворы.

Тема 6.1. Растворы. Общая характеристика

Тема 6.2. Растворы электролитов

Тема 6.3. Окислительно-восстановительные реакции в растворах

Тема 7.1 Теоретические основы качественного анализа

Глава II Методы анализа пищевого сырья и продуктов основы аналитической химии

Раздел 7. Качественный анализ

Тема 7.1. Теоретические основы качественного анализа

Раздел 8. Количественный анализ

Тема 8.1 Теоретические основы количественного анализа.

Тема 8.2 Гравиметрический метод анализа

Тема 8.3 Титриметрический метод анализа

Тема 8.4 Метод кислотно-основного титрования  
Тема 8.5 Метод окисления-восстановления (редоксиметрия)  
Раздел 9. Физико-химические методы анализа  
Тема 9.1 Потенциометрический метод анализа  
Тема 9.2 Фотометрический метод анализа  
Темы 9.3 Рефрактометрический метод анализа  
Темы 9.4 Поляриметрический метод анализа  
Глава III Физико-химическое состояние и строение пищевого сырья и продуктов. Основы коллоидной химии  
Раздел 10. Поверхностные явления  
Темы 10.1 Адсорбция и ее виды.  
Раздел 11. Дисперсные системы  
Темы 11.1 Дисперсные системы  
Темы 11.2 Коллоидные системы.  
Раздел 12. Микрогетерогенные и грубодисперсные системы  
Тема 12.1 Микрогетерогенные системы  
Глава IV ОСНОВЫ ОРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ  
Раздел 13. Введение в органическую химию  
Тема 13.1 Теория строения органических соединений  
Глава V Химический состав пищевого сырья и продуктов, его технологическое значение. Превращение основных компонентов пищи и сырья в ходе хранения, и технологической переработке  
Раздел 14. Углеводы  
Тема 14.1 Общие представления об углеводах. Моносахариды.  
Тема 14.2 Моносахариды.  
Тема 14.3 Химические свойства моносахаридов  
Тема 14.4 Дисахариды.  
Тема 14.5 Полисахариды.  
Тема 14.6 Превращение углеводов при хранении и переработке.  
Раздел 15. Липиды.  
Тема 15.1. Общие представления о липидах. Химические константы жиров.  
Раздел 16. Белковые вещества  
Тема 16.1 Аминокислоты.  
Тема 16.2 Белки  
Тема 16.3 Физико-химические свойства ВМС  
Раздел 17. Ферменты  
Тема 17.1 Физико-химические свойства ферментов.  
Раздел 18. Витамины  
Тема 18.1 Витамины  
Раздел 19. Пищевые добавки.  
Тема 19.1 Пищевые добавки. Вещества, улучшающие внешний вид продуктов  
Тема 19.2 Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов, изменяющие структуру и физико-химические свойства

Тема 19.3. Вещества, продлевающие сроки хранения, загрязнители и токсиканты

Раздел 20. Минеральные вещества

Тема 20.1 Минеральные вещества

Раздел 21. Вода в сырье и пищевых продуктах

Тема 21.1 Вода в сырье и пищевых продуктах.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

### **1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл (общепрофессиональные дисциплины), направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

использовать лабораторное оборудование;

определять основные группы микроорганизмов;

проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

*знать*:

основные понятия и термины микробиологии;

классификацию микроорганизмов;

морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

схему микробиологического контроля;

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств.

### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 128 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 88 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 40 часов.

### **5. Тематический план учебной дисциплины**

Введение

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Морфология микроорганизмов

Тема 1.2. Физиология микробов. Важнейшие микробиологические процессы

Тема 1.3. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Окружающая среда как источник микроорганизмов в пище

Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы  
Тема 1.5. Микрофлора важнейших пищевых продуктов  
Раздел 2 Гигиена и санитария организаций общественного питания  
Тема 2.1. Личная гигиена персонала организаций общественного питания  
Тема 2.2 Пищевые заболевания и меры их профилактики  
Тема 2.3 Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания  
Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений организаций общественного питания  
Тема 2.5. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов  
Тема 2.6 Санитарные требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции  
Тема 2.7. Правовые основы санитарии  
В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **ОП.02 Физиология питания**

### **1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл (общепрофессиональные дисциплины), направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

*знать*:

роль пищи для организма человека;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии;

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

понятие рациона питания;

суточную норму потребности человека в питательных веществах;

нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

методики составления рационов питания.

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 139 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 94 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 45 часов.

**5. Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1.1 Основы безопасности питания

Тема 1.2. Пищеварение



Тема 1.3. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.

Тема 1.4. Рациональное питание и физиологические основы его организации

Тема 1.5. Лечебное и лечебно-профилактическое питание

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

### **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

#### **1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл (общепрофессиональные дисциплины), направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

определять наличие запасов и расход продуктов;

оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

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

*знать*:

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

методы контроля качества продуктов при хранении;

способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

виды снабжения;

виды складских помещений и требования к ним;

периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

правила оценки состояния запасов на производстве;

процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

### **4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 150 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 114 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 36 часов.

## **5. Тематический план 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 Структура производства

Тема 2.4 Оперативное планирование работы производства

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

### **ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл (общепрофессиональные дисциплины), направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 78 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 50 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 28 часов.

**5. Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Информация. Информационные системы

Раздел 2. Электронные коммуникации и их роль в управлении предприятием

Раздел 3. Методика работы в текстовом редакторе Microsoft Word

Раздел 4. Методика работы с электронными таблицами Microsoft Excel (ЭТ)

Раздел 5. Методика работы с базами данных Microsoft Access

Раздел 6. Методика работы с презентациями Microsoft PowerPoint

Раздел 7. Характеристика справочно-информационных систем

Раздел 8. Архиваторы и архивация. Компьютерные вирусы

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **ОП.05 Метрология и стандартизация**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл (общепрофессиональные дисциплины), направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

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

оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

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

*знать*:

основные понятия метрологии;

задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

формы подтверждения соответствия;

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

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

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 61 час, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 46 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 15 часов.

**5. Тематический план учебной дисциплины**

Введение

Раздел 1. Основы стандартизации

Тема 1.1. Объекты, этапы, цели и принципы стандартизации.

Тема 1.2. Организация стандартизации в Российской Федерации.

Тема 1.3. Международная стандартизация.

Тема 2.1. Условия достижение единства измерений.

Тема 2.2. Средства измерений.

Раздел 2. Основы метрологии

Тема 2.3. Виды и методы измерений. Погрешности измерений.

Тема 2.4. Нормированные метрологические характеристики в стандартах.

Раздел 3. Основы сертификации

Тема 3.1. Законодательная база подтверждения соответствия в Российской Федерации.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;

- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности**

### **1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл (общепрофессиональные дисциплины), направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

использовать необходимые нормативные правовые акты;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;

анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

*знать:*

основные положения Конституции Российской Федерации;

права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

организационно-правовые формы юридических лиц;

правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

право социальной защиты граждан;

понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

виды административных правонарушений и административной ответственности;

механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 45 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 32 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 13 часов.

**5. Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Понятие правового регулирования производственных отношений.

Тема 2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.

Тема 3. Организационно-правовая форма юридических лиц

Тема 4. Реорганизация. Ликвидация. Банкротство.

Тема 5. Правовое регулирование договорных отношений.

Тема 6. Трудовое право. Трудовой кодекс.

Тема 7. Трудовой договор. Порядок его заключения и основания прекращения.

Тема 8. Дисциплинарная и материальная ответственность.

Тема 9. Административное правонарушение и административная ответственность.

Тема 10. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл (общепрофессиональные дисциплины), направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

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;

*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.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 79 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 51 час;

самостоятельная работа обучающегося - 28 часов.

## **5. Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1. Сущность экономики и история ее развития

Тема 1.2. Производство и экономика

Тема. 1.3. Принципы рыночной экономики

Тема. 1.4. Макроэкономические показатели

Тема. 1.5. Макроэкономическая нестабильность

Тема. 1.6. Макроэкономическое регулирование

Раздел. 2. Экономика предприятий общественного питания.

Тема. 2.1. Место предприятий общественного питания в АПК

Тема. 2.2. Предприятие – объект и материальная база предпринимательства

Тема 2.3. Факторы Отрасли общественного питания

Тема. 2.4. Техничко-экономические показатели

Тема 2.5. Оплата труда в Отрасли общественного питания.

Раздел 3. Основы менеджмента

Тема 3.1. Сущность, предмет содержание менеджмента

Тема 3.2. Понятия и виды функций менеджмента.

Тема. 3.3.Менеджмент организации – это система управления предприятием.

## Раздел 4. Основы маркетинга

### Тема 4.1. Сущность маркетинга

### Тема 4.2. Основные стратегии маркетинга

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **ОП.08 Охрана труда**

### **1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл (общепрофессиональные дисциплины), направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

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

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

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

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

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

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

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

*знать*:

системы управления охраной труда в организации;

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

обязанности работников в области охраны труда;

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

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

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

## **4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 49 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 34 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 15 часов.

## **5. Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда

Тема 1.1. Психофизиологические основы безопасности труда.

Тема 1.2. Эргономические основы безопасности труда.

Раздел 2. Управление безопасностью труда

Тема 2.1. Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда.

Тема 2.2. Экономические механизмы управления безопасностью труда.

Раздел 3. Первая помощь пострадавшим

Тема 3.1. Последовательность оказания первой доврачебной помощи (этапы)

Тема 3.2 Приемы оказания первой помощи.

Раздел 4. Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды

Тема 4.1. Классификация и номенклатура негативных факторов.

Тема 4.2. Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека.

Раздел 5. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов

Тема 5.1. Защита человека от физических негативных факторов.

Тема 5.2. Защита человека от химических и биологических негативных факторов

Тема 5.3. Защита человека от опасности механического травмирования.

Тема 5.4. Защита человека от опасных факторов комплексного характера.

Раздел 6. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности

Тема 6.1. Микроклимат помещений

Тема 6.2. Освещение.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **ОП.09 Основы предпринимательской деятельности**

### **1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл (обще профессиональные дисциплины), направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;

оперировать в практической деятельности экономическими категориями;

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;



Тема 2.3 Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности

Тема 2.4 Правовой статус индивидуального предпринимателя

Раздел 3 Планирование предпринимательской деятельности

Тема 3.1 Бизнес-планирование в деятельности предпринимателей

Тема 3.2 Система государственной поддержки и регулирования малого предпринимательства

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **ОП.10 Товароведение продовольственных товаров**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл (общепрофессиональные дисциплины), направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

пользоваться специальной и периодической литературой;  
проводить оценку качества пищевых продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов;  
анализировать и давать заключение о качестве пищевых продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов;  
установить вид порчи и причину возникновения, принять меры по устранению или предохранению возможной порчи;  
производить приемку пищевых продуктов по качеству и количеству;  
ориентироваться в сопроводительной документации;  
обеспечивать необходимые условия хранения, реализации, транспортировки пищевых продуктов.

*знать*:

основные направления, проблемы развития и формирования рынка продовольственных товаров;  
предмет, задачи и методы товароведения;  
химический состав и пищевую ценность продуктов питания;  
классификацию и ассортимент основных групп пищевых продуктов;  
условия и режимы хранения, транспортировки и реализации различных групп пищевых продуктов;  
факторы, формирующие качество пищевых продуктов и показатели, характеризующие его;  
требования нормативно-технической документации на различные виды пищевых продуктов.  
порядок приемки пищевых продуктов;  
виды пороков и порчи продуктов, а также причины их возникновения;  
основы технологии переработки и производства отдельных групп пищевых продуктов;  
методологию оценки показателей качества, состава и свойств пищевых продуктов;  
методы экспертной оценки качества пищевых продуктов.

## **4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 101 час, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка - 66 часов;  
самостоятельная работа обучающегося - 35 часов.

## **5. Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Общая часть товароведения.

Тема 1.1. Предмет и задачи товароведения.

Тема 1.2. Оценка качества, хранение и консервирование продовольственного сырья.



Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов.

Тема 2.1. Плоды, овощи, грибы, продукты их переработки

Тема 2.2. Рыба и рыбные продукты.

Тема 2.3. Мясо и мясные товары.

Тема 2.4. Молочные продукты.

Тема 2.5. Яичные продукты.

Тема 2.6. Пищевые жиры

Тема 2.7. Зерно и продукты его переработки

Тема 2.8. Крахмал, сахар и кондитерские изделия.

Тема 2.9. Вкусовые продукты.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **ОП.11 Современные технологии в общественном питании**

### **1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл (общепрофессиональные дисциплины), направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь:*

применять углубленные знания в области управления и организации производства;

прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;

оценивать эффективность и результаты производственной и научной деятельности;

управлять инновационными процессами.

*знать:*

роль и сущность инновационного развития производства;

нанотехнологии в области производства продуктов питания;

основные элементы теории статистической проверки гипотез;

принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания, инновационные технологии производства продуктов питания,

методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания.

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 62 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 45 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 17 часа.

**5. Тематический план учебной дисциплины**

Современные технологии приготовления пищи

Совершенствование технологии приготовления пищи

Инновационные процессы в общественном питании

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **ОП.12 Технологическое оборудование**

### **1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной

основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл (общепрофессиональные дисциплины), направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь:*

распознавать разные виды технологического оборудования в организациях общественного питания

эксплуатировать его по назначению с учётом установленных требований

составлять схемы организации процессов рабочих мест и подбирать оборудование для цехов

*знать:*

назначение, принцип действия, особенности устройства оборудования

критерии его выбора

правила безопасной эксплуатации

конкурентно способность и принцип подбора современного технологического оборудования

размещение производственных цехов

организацию рабочих мест в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах.

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 90 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 60 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 30 часов.

## **5. Тематический план учебной дисциплины**

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

### **ОП.13 Детское питание**

#### **1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл (общепрофессиональные дисциплины), направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

Готовить первые, вторые, третьи блюда, холодные закуски детского ассортимента

#### **4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 53 часа, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка - 38 часов;  
самостоятельная работа обучающегося - 15 часов.

#### **5. Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1 Организация питания по возрастным группам детей.

1.1. Особенности питания детей дошкольного возраста, по возрастным категориям до 3-5 лет, 5-7 лет.

1.2. Ассортимент блюд, режим питания, требования к сырью.

1.3. Особенности приготовления блюд, требования Санитарного законодательства при организации детского питания.

1.4. Организация питания школьников начальных классов, подростков 14-16 лет

Раздел 2 Способы тепловой обработки, используемые в детском и ЛПП питании.

2.1.Способы тепловой обработки, используемые в детском питании

2.2.Организация диетического и лечебно-профилактического питания в детских учреждениях

Раздел 3 Особенности технологии приготовления блюд детского питания.

3.1.Особенности технологии приготовления холодных закусок в детском питании.

3.2. Особенности приготовления супов, овощных, крупяных, творожных, мясных, рыбных блюд

3.3.Особенности приготовления сладких, мучных блюд и выпечных изделий

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

### **ОП.14 Процессы и аппараты**

#### **1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.



Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Дисциплина входит в вариативную часть циклов ОПОП, направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве продукции пищевой промышленности.

ПК 1.2. Вести технологический процесс производства хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий и безалкогольных напитков и виноделия.

ПК 1.3. Вести технологический процесс производства пищевых продуктов.

ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пищевых продуктов

ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства пищевых продуктов.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

определять основные характеристики параметров механических, гидромеханических, тепловых и массообменных процессов;

производить расчет технологических и технических параметров процессов и аппаратов;

применять полученные знания в сфере профессиональной деятельности; оценивать достоверность и правильность информации.

*знать:*

классификацию основных процессов в соответствии с конкретной отраслью пищевой промышленности;

сущность процессов: механических, гидромеханических, тепловых и массообменных;

устройство и принцип действия аппаратов.

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 85 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 60 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 25 часов.

### **5. Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Основные положения и научные основы дисциплины

Тема 1.1. Основные законы и понятия. Свойства сырья продуктов и полуфабрикатов Методы расчета и проектирования процессов и аппаратов. Основы теории подобия.

Раздел 2. Механические процессы

Тема 2.1. Измельчение. Сортирование. Обработка материалов давлением ( прессование).

Раздел 3. Гидромеханические процессы

Тема 3.1. Основы гидравлики. Гидростатика. Основы гидродинамики

Раздел 4. Насосы. Вентиляторы. Компрессоры

Тема 4.1. Классификация насосов. Поршневые, центробежные и другие насосы. Вентиляторы и компрессоры.

Раздел 5. Разделение неоднородных систем

Тема 5.1. Характеристика неоднородных систем и процессов их разделения. Осаждение. Флотация. Фильтрация.

Тема 5.2. Перемешивание Очистка воздуха и промышленных газов

Раздел 6. Тепловые процессы

Тема 6.1. Основы теплопередачи. Основные теплоносители и теплообменные аппараты. Нагревание, охлаждение, пастеризация, стерилизация

Тема 6.2. Выпаривание.

Тема 6.3. Конденсация.

Тема 6.4. Холодильные процессы

Раздел 7. Массообменные процессы

Тема 7.1. Основы массопередачи. Типы контактных устройств массообменных аппаратов.

Тема 7.2. Абсорбция. Адсорбция.

Тема 7.3.. Экстракция.

Тема 7.4 Кристаллизация.

Тема 7.5. Перегонка и ректификация.

Тема 7.6. Сушка

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **ОП.15 Автоматизация технологических процессов**

### **1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл (обще профессиональные дисциплины), направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;

проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

*знать*:

понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;  
принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;  
основные понятия автоматизированной обработки информации;  
классификацию автоматических систем и средств измерений;  
общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ);  
классификацию технических средств автоматизации;  
основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;  
 типовые средства измерений, область их применения;  
 типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 86 часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка - 60 часов;  
самостоятельная работа обучающегося - 26 часов.

**5. Примерный тематический план учебной дисциплины**

Введение

Раздел 1. Технические средства автоматизации

Тема 1.1. Классификация технических средств измерения.

Тема 1.2. Средства измерения давления.

Тема 1.3. Средства измерения температуры.

Тема 1.4. Средства измерения расхода и количества вещества.

Тема 1.5. Средства измерения уровня.

Тема 1.6. Средства измерения свойств и химического состава вещества.

Раздел 2. Основы теории автоматического регулирования

Тема 2.1. Общие свойства систем регулирования.

Тема 2.2. Объекты автоматического регулирования.

Тема 2.3. Законы регулирования и автоматические регуляторы.

Тема 2.4. Системы автоматического регулирования

Тема 2.5. Регулирующие органы и исполнительные механизмы

Раздел 3. Автоматизация технологические процессов отрасли

Тема 3.1. Основы построения автоматизированной системы управления технологическими процессами.

Тема 3.2. Функциональные и принципиальные схемы автоматизации технологических процессов.

3.2.1 Условное обозначение типовых процессов пищевых производств: приборов и средств автоматизации на ФСА

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;

- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **ОП.16 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

### **1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл (общепрофессиональные дисциплины), направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков,

техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

*знать:*

цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;

этапы процесса обслуживания;

особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

специальные виды услуг и формы обслуживания;

информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

критерии и показатели качества обслуживания.

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 95 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 73 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 22 часа.

### **5. Тематический план учебной дисциплины**

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология



продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **ОП.17 Безопасность жизнедеятельности**

### **1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл (общепрофессиональные дисциплины), направлена на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

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

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

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;  
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;  
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

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

*знать:*

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

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

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

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

основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 108 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 69 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 39 часов.

### **5. Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Правовые и нормативно – технические основы безопасности жизнедеятельности

Тема 2. Чрезвычайные ситуации и защита населения в чрезвычайных ситуациях

Тема 3 Основы обороны государства и воинская обязанность. (Для юношей)

Тема 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (для девушек).

Тема 5. Основы обороны государства и воинская обязанность. (Для юношей)

Тема 6. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (для девушек).

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

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

### **1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требование к уровню образования: среднее общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

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

Профессиональный модуль направлен на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

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

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

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

*уметь:*

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

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

проводить расчеты по формулам;

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

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

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

*знать:*

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

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и 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;

технологии 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 326 часов, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 198 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 128 часов.

### **4. Содержание обучения по профессиональному модулю**

Раздел 1 Характеристика сырья для приготовления сложной кулинарной продукции.

Тема 2.1 Рыбные продукты

Тема 2.2 Мясо и мясные продукты

Раздел 2 Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, домашней птицы.

Тема 2.1 Технологическое оборудование для обработки мяса и домашней птицы.

Тема 2.2 Технологическое оборудование для обработки рыбы.

Раздел 3 Технологические процессы первичной обработки сырья и полуфабрикатов.

Тема 3.1 Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.

Тема 3.2 Механическая кулинарная обработка мяса и приготовление полуфабрикатов.

Тема 3.3. Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 3.4. Механическая кулинарная обработка мяса домашней птицы и приготовление полуфабрикатов.

Тема 3.5. Приправы и специи для полуфабрикатов.

Раздел 4 Учёт сырья и готовой продукции на производстве

Тема 4.1 Документальное оформление заказа на продукты

Тема 4.2 Приёмка продуктов со склада и от поставщиков

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

### **1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требование к уровню образования: среднее общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

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

Профессиональный модуль направлен на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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 изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
*иметь практический опыт:*

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

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

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

*уметь:*

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;



выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

*знать:*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

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

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

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

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

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

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

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

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

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

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

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

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

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 367 часов, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 255 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 112 часов.

### **4. Содержание обучения по профессиональному модулю**

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 1. Приготовление холодных блюд и закусок

Тема 1.1. Технология приготовления холодных закусок

Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из овощей.

Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из мяса.

Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из птицы

Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из рыбы.

Бутерброды: открытые, закрытые и закусочные.

Закуски из яиц.

Горячие закуски.

Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.

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

Тема 1.2. Технология приготовления холодных блюд.

Значение в питании холодных блюд.

Подготовка продуктов для гарниров.

Приготовление гарниров и желе для холодных блюд. Приготовление бутербродов, ассортимент, требования к качеству.

Технология приготовления салатов и винегретов.

Технология приготовления холодных соусов.

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 2. Технологическое оборудование для приготовления сложных холодных блюд и соусов

Тема 2.1 Технологическое оборудование для приготовления сложных холодных блюд и соусов

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на машинах для нарезки сырых овощей

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на машинах для нарезки варёных овощей.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на машинах для нарезки хлеба

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на универсальном приводе для холодного цеха

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе с холодильным оборудованием.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на машинах для нарезки гастрономических продуктов.

Раздел 3 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 3.1 Сервировка и подача холодных блюд и закусок

Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.

Правила соусной композиции сложных холодных соусов.

Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов.

Методы и способы подачи холодных блюд и закусок.

Методы сервировки холодных блюд и закусок.

Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами

Раздел 4 Контроль качества готовой продукции

Тема 4.1. Оценка качества готовой продукции.

Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

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

Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.

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.

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

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

### **1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требование к уровню образования: среднее общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

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

Профессиональный модуль направлен на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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 изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
*иметь практический опыт:*

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

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

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

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

*уметь:*

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

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

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

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

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

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

*знать:*

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

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

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

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

правила соусной композиции горячих соусов;

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

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

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 386 часов, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 245 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 141 час.

### **4. Содержание обучения по профессиональному модулю**

Раздел 1 Товароведная характеристика сырья

Тема 1.1 Классификация овощей

Тема 1.2 Классификация грибов

Тема 1.3. Классификация сыров

Раздел 2 Технологическое оборудование для раздачи горячих блюд

Тема 2.1 Технологическое оборудование для варки

Тема 2.2 Технологическое оборудование для жарки

Тема 2.3 Технологическое оборудование для раздачи горячих блюд

Раздел 3 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Тема 3.1 Механическая кулинарная обработка овощей и приготовление полуфабрикатов.

Тема 3.2 Тепловая кулинарная обработка продуктов.

Тема 3.3 Технология приготовления супов.

Тема 3.4 Технология приготовления соусов.

Тема 3.5 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей.

Тема 3.6 Технология приготовления блюд из грибов.

Тема 3.7 Технология приготовления блюд из рыбы.

Тема 3.8 Технология приготовления блюд из мяса

Тема 3.9 Технология приготовления блюд из птицы

Тема 3.10 Технология приготовления блюд из сыра

Тема 3.11 Технология приготовления блюд круп, бобовых и макаронных изделий

Раздел 4 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 4.1 Способы подачи блюд

Раздел 5 Контроль качества готовой продукции

## Тема 5.1 Контроль качества готовой продукции

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

#### **1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требование к уровню образования: среднее общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

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

Профессиональный модуль направлен на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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



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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

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

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

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

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

*уметь:*

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

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

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

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

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

*знать:*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

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

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 212 часов, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 161 час;

самостоятельная работа обучающегося – 51 час.

#### **4. Содержание обучения по профессиональному модулю**

Раздел 1. Подготовка хлебопекарного и кондитерского сырья к производству.

Тема 1.1. Основное и дополнительное сырьё в хлебопекарном и кондитерском производстве

Тема 1.2. Подготовка к производству муки, крахмала, сахара

Тема 1.3. Виды дрожжей, подготовка к производству дрожжей, воды, соли

Тема 1.4. Подготовка к производству яичных продуктов, молока, молочных продуктов, жира

Тема 1.5. Дополнительное сырьё, подготовка к производству плодов и плодово-ягодных заготовок, орехов и масличных семян, разрыхлителей, студнеобразующих веществ, пищевых кислот, красителей, ароматизаторов, вспомогательных материалов

Раздел 2. Замес теста и способы его разрыхления

Тема 2.1 Классификация теста. Замес теста. Способы разрыхления теста

Раздел 3. Дрожжевое тесто и изделия из него.

Тема 3.1 Дрожжевое опарное тесто.

Тема 3.2. Дрожжевое безопарное тесто.

Тема 3.3. Разделка и выпечка дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого теста, пироги, караваи, булочная мелочь

Тема 3.4 Изделия из дрожжевого теста: жареные в жире, пицца

Тема 3.5. Дрожжевое слоёное тесто 1 и 2 способ приготовления. Ассортимент изделий из дрожжевого слоёного теста

Раздел 4. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Ассортимент изделий из бездрожжевого теста.

Тема 4.1 Блинное тесто. Тесто для оладий.

Тема 4.2 Вафельное тесто и изделия из него

Тема 4.3. Пряничное тесто и изделия из него

Тема 4.4 Песочное тесто и изделия из него

Тема 4.5 Бисквитное тесто и изделия из него

Тема 4.6 Заварное тесто и изделия из него.

Тема 4.7. Слоеное тесто и изделия из него

Тема 4.8. Белково-воздушное тесто и изделия из него

Тема 4.9. Миндальное тесто и изделия из него

Раздел 5. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.

Тема 5.1. Классификация кремов. Приготовление сливочных и белковых кремов

Тема 5.2. Приготовление сметанных, масляных и заварных кремов.

Тема 5.3. Украшения из кремов, желе, фруктов, помады. Сахарная мастика, марципан, глазурь, кандир.

Раздел 6. Пирожные и торты.

Тема 6.1 Характеристика, классификация и ассортимент пирожных и тортов. Пирожные и торты бисквитные, технология приготовления, требования к качеству.

Тема 6.2. Пирожные и торты песочные, технология приготовления, требования к качеству.

Тема 6.3. Пирожные и торты слоёные, технология приготовления, требования к качеству.

Тема 6.4. Пирожные и торты воздушно-ореховые, сложные, комбинированные. Технология приготовления, требования к качеству.

Тема 6.5. Пирожные, заварные, крошковые, миндальные, сахарные трубочки.

Раздел 7. Национальные кондитерские изделия

Тема 7.1. Ассортимент, особенности приготовления восточных сладостей, технология приготовления.

Раздел 8. Изделия пониженной калорийности.

Тема 8.1. Полуфабрикаты и изделия пониженной калорийности из дрожжевого и бездрожжевого теста.

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

### **1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требование к уровню образования: среднее общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

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

Профессиональный модуль направлен на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;  
приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;  
оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;  
контроля качества и безопасности готовой продукции;

*уметь:*

органолептически оценивать качество продуктов;  
использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;  
принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

оценивать качество и безопасность готовой продукции;

оформлять документацию;

*знать:*

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;  
технологии приготовления сложных холодных десертов:  
фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле,  
парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;  
технологии приготовления сложных горячих десертов:  
суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из  
шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;  
правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных  
холодных десертов;  
варианты комбинирования различных способов приготовления холодных  
и горячих десертов;  
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными  
ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;  
начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;  
варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и  
горячих десертов;  
актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;  
сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;  
температурный режим охлаждения и замораживания основ для  
приготовления сложных холодных десертов;  
температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных  
типов сложных холодных и горячих десертов;  
требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих  
десертов;  
основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного  
изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих  
десертов;  
требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для  
приготовления сложных холодных и горячих десертов.

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 159 часов, включая:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка – 108 часов;  
самостоятельная работа обучающегося – 51 час.

### **4. Содержание обучения по профессиональному модулю**

Раздел 1 Технология приготовления холодных и горячих десертов

Тема 1.1 Холодные сладкие десерты

Тема 1.2 Горячие сладкие десерты

Тема 1.3 Напитки

Раздел 2 Технологическое оборудование для приготовления сложных  
горячих и холодных десертов

Тема 2.1 Механическое оборудование для приготовления десертов

Тема 2.2 Тепловое оборудование для приготовления десертов.

Раздел 3 Контроль качества продукции

Тема 3.1 Контроль качества продукции десертов.

## **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

### **1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требование к уровню образования: среднее общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

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

Профессиональный модуль направлен на формирование общих компетенций:

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.

И профессиональных компетенций:

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 изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
*иметь практический опыт:*  
планирования работы структурного подразделения (бригады);  
оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);  
принятия управленческих решений;  
*уметь:*  
рассчитывать выход продукции в ассортименте;  
вести табель учета рабочего времени работников;  
рассчитывать заработную плату;  
рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  
организовывать рабочие места в производственных помещениях;  
организовывать работу коллектива исполнителей;  
разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;  
оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;  
*знать:*  
принципы и виды планирования работы бригады (команды);  
основные приемы организации работы исполнителей;  
способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  
дисциплинарные процедуры в организации;  
правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  
нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  
формы документов, порядок их заполнения;  
методику расчета выхода продукции;  
порядок оформления табеля учета рабочего времени;  
методику расчета заработной платы;  
структуру издержек производства и пути снижения затрат;  
методику расчета экономических показателей.

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 224 часа, включая:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка – 139 часов;  
самостоятельная работа обучающегося – 85 часов.

### **4. Содержание обучения по профессиональному модулю**

Раздел 1. Основы управленческой психологии

Тема 1.1. Психология, предмет, основные принципы и методы

Тема 1.2. Управленческая психология. Ее предмет и задачи

Тема 1.3. Психология группового поведения в организации.

Тема 1.4. Психология делового общения и коммуникаций.



Тема 1.5. Рыночные отношения в сфере труда и их регулирование.  
Тема 1.6. Технология поиска работы и эффективного трудоустройства.  
Тема 1.7 Организационная структура системы предприятия  
Раздел 2. Персонал предприятия как объект управления.  
Тема 2.1. Место и роль управления персоналом в системе управления предприятием.  
Тема 2.2 Кадровое, информационное, техническое и правовое обеспечение системы управления персоналом.  
Тема 2.3 Управление мотивацией персонала на предприятии.  
Тема 2.4. Принципы управления персоналом. Функциональное разделение труда и организационная структура службы управления персоналом.  
Тема 2.5 Разработка стратегии управления персоналом.  
Всего за 7 семестр  
Раздел 3. Психологические аспекты управления  
Тема 3.1. Роль руководителя в системе управления.  
Тема 3.2. Основы психологии личности, малых групп и коллектива.  
Раздел 4. Подсистема планирования и маркетинга персонала.  
Тема 4.1 Анализ кадрового потенциала. Перемещение, работа с кадровым резервом. Планирование деловой карьеры.  
Тема 4.2 Разработка оперативного плана работы с персоналом и развития предприятия.  
Тема 4.3 Подготовка, переподготовка и повышение квалификации персонала.  
Тема 4.4 Совершенствование методов оценки результатов труда персонала организации.  
Тема 4.3 Мотивация поведения в процессе трудовой деятельности. Профессиональная и организационная адаптация персонала.  
Тема 4.4 Конфликты в коллективе. Оценка эффективности управления персоналом.

## **П.В.01 Русский язык и культура речи**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

### **2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:**

Дисциплина входит в вариативную часть циклов ОПОП, направлена на формирование общих компетенций:

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.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

*знать*:

функции языка, признаки литературного языка и типы речевой нормы; основные компоненты культуры речи (владение языковой, литературной нормой, соблюдение этики общения, учет коммуникативного компонента);

качества хорошей речи (правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств);

правила правописания, понимать смысловоразличительную роль орфографии и знаков препинания;

функциональные стили литературного языка.

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 81 час, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 55 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 26 часов.

**5. Тематический план учебной дисциплины**

Введение

Тема 1. Фонетика

Тема 2. Лексика и фразеология

Тема 3. Словообразование

Тема 4. Морфология. Части речи.

Тема 5. Синтаксис

Тема 6. Нормы русского правописания

Тема 7. Текст. Стили речи

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **П.В.02 Основы социологии и политологии**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

### **2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:**

Дисциплина входит в вариативную часть циклов ОПОП, направлена на формирование общих компетенций:

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.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

определять последовательность важнейших социальных и политических событий отечественной и всеобщей истории;

использовать текст различных источников при ответе на вопросы, решении различных задач, сравнивать свидетельства различных источников;

рассказывать о важнейших социальных и политических событиях и их участниках;

соотносить общие социальные и политические процессы и отдельные факты;

выявлять существенные черты общественных процессов, явлений и событий;

объяснять сложившиеся нормы социального поведения;

понимать причины общественных событий и явлений современной жизни.

знать:

главные принципы, законы и закономерности возникновения и функционирования человеческих обществ;

важнейшие достижения социологии и политологии и системы социальных норм;

о политических режимах и формах правления в мотивированном обсуждении политики и государства;

о своей будущей социальной и профессиональной роли в обществе

западные и отечественные общесоциологические и общеполитические теории.

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 49 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 37 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 12 часов.

**5. Тематический план учебной дисциплины**

Тема № 1.Предмет и метод социологии- предмет социологии -метод социологии

Тема № 2.Основные социологические теории.

Тема № 3.Общество как социальная реальность.

Тема № 4.Социальная структура общества.

Тема №5. Личность как социальный тип.

Тема №6 .Культура как объект социального познания

Тема №7.Социология конфликта.

Тема №8. Предмет и задачи курса политологии.

Тема №.9.Политика и политическая власть.

Тема №10.Политическая система общества.

Тема №11.Институт политических выборов.

Тема №12. Государство как универсальный институт политической системы общества.

Тема №13.Политические режимы.

Тема №14. Партийная система. Политическое лидерство..

Тема №15. Политическая культура и сознание

Тема №16.Мировая политика, международные отношения и глобализация политических процессов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.