

Министерство образования Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Рязский технологический техникум»

Согласовано

Работодатель

ООО «Ассорти»



С.И. Антонова

« » 201 г.



Утверждаю

Директор ОГБПОУ «Рязский
технологический

техникум»

О.М. Тягло


« » 201 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(базовой подготовки)

Рязск, 2015 г.

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена. реализуемая ОГБПОУ «РТТ» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой учебно-методический комплекс, отражающий содержание ППССЗ, разработанный на основе Устава ОГБПОУ «РТТ», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) с учетом требований рынка труда Рязанской области

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает: рабочий учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, согласованные с работодателями, график учебного процесса и учебно – методические материалы, обеспечивающие реализацию требований ФГОС (методические разработки уроков различных типов, внеклассных мероприятий, методические рекомендации по организации и проведению лабораторных работ, практических занятий, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся, инструкции по организации исследовательской работы, инструкционные карты дисциплинам и профессиональным модулям).

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ);
- Устав образовательного учреждения;

- Лицензия на право образовательной деятельности с приложением перечня специальностей, уровней подготовки и переподготовки
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности;
- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180);
- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.; от «20» сентября 2011 г.);
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования (№12-696 от 20.10.2010 г., от 20 сентября 2011 г.);

1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

1.3.1. ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Целью ППССЗ является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности, развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев, на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

1.3.3. Трудоемкость освоения обучающимися ППССЗ (базовой подготовки) составляет: на базе основного общего образования - 6480 часов за весь период обучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Трудоемкость ППССЗ включает освоение обучающимися дисциплин учебных циклов: общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный; общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла, разделов: учебная практика; производственная практика (по профилю специальности); производственная практика (преддипломная); промежуточная аттестация; государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы), самостоятельную работу обучающихся.

Время, отводимое на все виды деятельности обучающихся по освоению ППССЗ, определено ФГОС СПО.

1.3.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ, использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда

1.3.5. Условия приема в образовательное учреждение.

Поступающий должен иметь документ государственного образца об основном образовании.

Прием поступающих для получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется по заявлениям лиц без вступительных испытаний в соответствии с Порядком приема, утвержденным на учебный год.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в т.ч. высокой степени готовности; технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и

полуфабрикатов промышленной выработки в т.ч. высокой степени готовности; процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника: организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организация процесса приготовления и

приготовление сложной холодной кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; организация работы структурного подразделения; выполнение работ по профессии повар, кондитер (приложение к ФГОС).

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.

В области организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
- организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

В области организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент сложных холодных блюд и соусов;
- рассчитывать массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготавливать сложные холодные блюда и соусы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- сервировать и оформлять канапе, легких и сложных холодных закусок, оформлять и отделять сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;
- декорировать блюда сложными холодными соусами;
- контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов.

В области организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировать и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию;
- контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции.

В области организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

- разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготавливать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформлять и отделять сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;
- контролировать качество и безопасность готовой продукции;
- организовывать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.

В области организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

- рассчитывать массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

- приготавливать сложные холодные и горячие десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготавливать отделочные виды теста для сложных холодных десертов;
- оформлять и отделять сложные холодные и горячие десерты;
- контролировать качество и безопасность готовой продукции.

В области - организации работы структурного подразделения:

- планировать работу структурного подразделения (бригады);
- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);
- принимать управленческие решения.

В области выполнения работ по профессии повар, кондитер:

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья;
- овладение умениями приготовления и оформления обеденных блюд, холодных закусок, основных мучных изделий и диетических блюд.

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

3.1 Общие компетенции

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2.

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3.

Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по профессии повар, кондитер.

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов. Плодов; подготовку пряных и зеленых овощей.

ПК 2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ПК 3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ПК 4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в том числе, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ПССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Устав ОГБПОУ «РТТ».
2. Положение о педагогическом совете.
3. Положение о внутреннем контроле.
4. Правила приема в техникум.
5. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования.
6. Положение о цикловых методических комиссиях.
7. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.
8. Положение о промежуточной аттестации (итоговый контроль) обучающихся при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена.
9. Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.
10. Положение о государственной итоговой аттестации
11. Положение об экзамене (квалификационном).
12. Положение о проведении олимпиад.

18. Методические рекомендации о подготовке и написании методической разработки, реферата.
19. Рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся.
20. Рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей.
21. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы.
22. Рекомендации по организации и проведению лабораторных работ и практических занятий.
23. Рекомендации по выполнению курсовых работ. 24. Рабочий учебный план. (Приложение №1).
25. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.
26. Рабочие программы учебной, производственной практики (по профилю специальности), производственной практики (преддипломной).

5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ по направлению общеобразовательной, общей гуманитарной и социально-экономической, математической и общей естественнонаучной подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и постоянно расширяющие профессиональные компетенции путем включения в исследовательскую деятельность техникума.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей.

Мастера производственного обучения имеют высшую и первую квалификационные категории.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, и мастера производственного обучения проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года на предприятиях общественного питания, систематически

повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

5.2. Материально-техническое обеспечение

В целях реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания техникум располагает современной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий (лабораторные работы, курсовые работы, учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), консультации и др.), предусмотренных учебным планом.

Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам данных, в читальном зале к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. Учебный процесс обеспечен копировально-множительной техникой.

Уровень обеспеченности компьютерами в техникуме отвечает лицензионным требованиям.

Лабораторные и практические работы обучающихся проводятся в специально оборудованных учебно-технологических лабораториях, учебном кулинарном цехе и учебном кондитерском цехе, оснащенных всеми видами необходимого оборудования, инструментария, инвентаря и посуды.

Современное оснащение кабинетов необходимым оборудованием обеспечивает возможность реализации образовательных программ среднего профессионального образования в полном объеме.

Учебно-производственные мастерские: модульный учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех являются базой для прохождения учебной, производственной практик с целью приобретения, закрепления и совершенствования профессиональных навыков по профессии «Повар, кондитер», специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5.3. Информационно-библиотечное обеспечение

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы. Внеаудиторная работа

обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла - за последние 5 лет). Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой составляет не менее 1 экземпляра на одного обучающегося.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические, справочно-научные, нормативно-технологические и периодические издания в расчете 1 -2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Реализация основных образовательных программ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей ППССЗ. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся обеспечена доступом к сети Интернет.

Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды техникума принадлежит официальному сайту, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о техникуме, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижениях субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

Имеется необходимое количество информационных стендов в техникуме: учебный, методический, безопасности жизнедеятельности, исследовательской работы педагогов и студентов, которые помогают обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

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

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- использовать лабораторное оборудование;
- определить основные группы микроорганизмов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

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

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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **90** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **60** часов;
самостоятельной работы обучающегося **30** часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.02. Физиология питания

1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей; В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**
- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
 - понятие рациона питания;
 - суточную норму потребности человека в питательных веществах;
 - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
 - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
 - методики составления рационов питания.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **60** часов в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **40** часа; самостоятельной работы обучающегося **20** часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **135** час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **90** час; самостоятельной работы обучающегося **45** часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре основной ППССЗ: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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.

В Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **90** час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **60** часов; самостоятельной работы обучающегося **30** часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.05. Метрология и стандартизация

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

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

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

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

В Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **135** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **90** часов;
самостоятельной работы обучающегося **45** часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; 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;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

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

–

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **141** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **94** час;
самостоятельной работы обучающегося **47** часов.

–

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП. 08 Охрана труда

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

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

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **51** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34** часа;
самостоятельной работы обучающегося **17** часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

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

□ в результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

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

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на 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 выполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **102** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68** часов; самостоятельной работы обучающегося **34** часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.10. Товароведение пищевых продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в качестве примерной в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **135** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **90** часов; самостоятельной работы обучающегося **45** часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.11. Организация производства

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- выбирать более подходящего поставщика и составлять договора на поставку товаров;
- оформлять приёмку сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру производства;
- оформлять оперативное планирование предприятий общественного питания;
- обеспечивать последовательность технологического процесса;
- проводить бракераж готовой продукции;
- производить расчёты по определению основных технологических показателей.

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

- организационно-правовые формы предприятий общественного питания;
- классификацию предприятий общественного питания;
- структуру предприятий и производства общественного питания;
- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- суть и элементы производственного и технологического процессов;
- различия оперативного планирования работы производства разных ПОП;
- нормативную документацию предприятий общественного питания;
- организацию процессов производства и реализации продукции;
- организацию работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- организацию и нормирование труда персонала, основные категории персонала.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **120** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **80** часов;
самостоятельной работы обучающегося **40** часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.11. Основы организация обслуживания

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

- сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
 - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

4. результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; правила и технику уборки использованной посуды;
- кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **135** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **90** часов;
самостоятельной работы обучающегося **45** часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.12. Оборудование предприятий общественного питания

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

4. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- выбирать более подходящего поставщика и составлять договора на поставку товаров;
- оформлять приёмку сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру производства;
- оформлять оперативное планирование предприятий общественного питания;
- обеспечивать последовательность технологического процесса;
- проводить бракераж готовой продукции;
- производить расчёты по определению основных технологических показателей.

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

- ℞ организационно-правовые формы предприятий общественного питания;
- ℞ классификацию предприятий общественного питания;
- ℞ структуру предприятий и производства общественного питания;
- ℞ организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- ℞ суть и элементы производственного и технологического процессов;
- ℞ различия оперативного планирования работы производства разных ПОП;
- ℞ нормативную документацию предприятий общественного питания;
- ℞ организацию процессов производства и реализации продукции;
- ℞ организацию работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- ℞ организацию и нормирование труда персонала, основные категории персонала.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **135** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **90** часов;
самостоятельной работы обучающегося **45** часов

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной подготовке, повышении квалификации и переподготовке специалистов по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер, 11176 Бармен.

Уровень образования: основное общее.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента 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 гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

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

знать:

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

- технология 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего **291** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **177** часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **118** часов;
 самостоятельной работы обучающегося **59** часов; учебной и производственной практики **114** часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК.2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной подготовке, повышении квалификации и переподготовке специалистов по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер, 11176 Бармен.

Уровень образования: основное общее.

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

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

иметь практический опыт:

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

- проверки качества продуктов для приготовления сложных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование инвентарь;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временный режимы 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 рыбы, мяса и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов и заготовок для них;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарные режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок,
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных блюд и соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных, рыбных 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;
- 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 сложных холодных 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего **375** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **189** часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **126** часов; самостоятельной работы обучающегося **63** часов; учебной и производственной практики **186** часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса**

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

ПК.3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. **ПК.3.2.**

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной подготовке, повышении квалификации и переподготовке специалистов по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер, 11176 Бармен.

Уровень образования: основное общее.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организация 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 инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой 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, 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 и грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технология 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 и 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 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 к 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего **558** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **318** часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **200** часов; самостоятельной работы обучающегося **118** часа; учебной и производственной практики **240** часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса**

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

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

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

ПК.4.3. Организовывать и проводить мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной подготовке, повышении квалификации и переподготовке специалистов по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Уровень образования: основное общее.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовление 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;
- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление 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 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 различных 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;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов ;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего **378** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **264** часа, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **176** часа;
 самостоятельной работы обучающегося **88** час;

учебной и производственной практики **114** часов

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление сложной холодных и горячих десертов** и

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной подготовке, повышении квалификации и переподготовке специалистов по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер, 11176 Бармен.

Уровень образования: основное общее.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

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

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно - фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего **411** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **247** часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **198** часов;
 самостоятельной работы обучающегося **99** часов; учебной и производственной практики **114** часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения 1.

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК.6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК.6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. **ПК.6.3.**

Организовывать работу трудового коллектива.

Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК.6.4. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. Рабочая программа профессионального модуля может быть

использована в дополнительной подготовке, повышении квалификации и переподготовке специалистов по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер, 11176 Бармен.

Уровень образования: основное общее.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности

и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- 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;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов и порядок их заполнения
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего **246** час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **150** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **100** часов;

самостоятельной работы обучающегося **50** часов; учебной и производственной практики **96** часов.