

**Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин,  
профессиональных модулей, практикам.**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.01 Основы философии**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Основы философии** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, базовой подготовки укрупненной группы **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина **Основы философии** входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

**1.3. 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 основы формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

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

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 48 часов, самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 История**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **История** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.01 **Технологии продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина **История** входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  
ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 48 часов, самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 Иностранный язык

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **Иностранный язык** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, базовой подготовки укрупненной группы **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина **Иностранный язык** входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

В результате освоения 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  
лексические единицы (1200-1400 слов),  
грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 246 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа; самостоятельной работы обучающегося 84 часа.

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 04 Физическая культура**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Физическая культура** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 №384, базовой подготовки укрупненной группы **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

#### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина **Физическая культура** входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья;

достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  
о роли физической культуры в общекультурном профессиональном и социальном развитии человека;  
основы здорового образа жизни.

Формируемые компетенции:

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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа; самостоятельной работы обучающегося 162 часа.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 05 Деловой этикет**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Деловой этикет** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384 **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина **Деловой этикет** входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  
владеть простейшими приемами ведения деловой беседы;  
анализировать невербальное поведение собеседника;  
грамотно и эффективно формировать свой имидж;  
вырабатывать стратегию поведения в конфликтных ситуациях;  
эффективно вести деловую беседу по телефону;  
вырабатывать стратегию поведения в коллективе;  
грамотно составлять собственное резюме.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

предмет, задачи, основные категории делового этикета;  
этикет представлений и знакомств;  
средства невербального общения;  
источники конфликтов и способы их разрешения;  
порядок проведения этикетных мероприятий;  
правила речевого этикета.

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 часа, в том числе обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 32 часа, самостоятельной работы обучающегося 10 часов;

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 Математика**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Математика** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности по специальности **19.02.10 Технология продукции**

**общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки крупной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

## **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.**

Учебная дисциплина **Математика** входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем процессов в сфере профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики; основы интегрального и дифференциального исчисления.

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Экологические основы природопользования** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, базовой подготовки укрупнённой группы **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина **Экологические основы природопользования** входит в состав вариативной части математического и общего естественно научного учебного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  
анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;  
использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;  
соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  
принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;  
особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;  
об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах 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.

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.03 Химия**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Химия** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

## **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина **Химия** входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

## **1.3. 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  
основные понятия и законы химии;  
теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;  
понятие химической кинетики и катализа;  
классификацию химических реакций и закономерности их протекания;  
обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;  
окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;  
гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о

сильных и слабых электролитах;  
тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;  
характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  
свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;  
дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;  
роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  
основы аналитической химии;  
основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  
назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  
методы и технику выполнения химических анализов;  
приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Формируемые компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 182 часа, в том числе: обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 112 часов; самостоятельной работы обучающегося 70 часов.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384 базовой подготовки укрупнённой группы **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке работников в сфере общественного питания: повар, технолог общественного питания, кондитер.

## **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина **Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве** входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  
использовать лабораторное оборудование;  
определять основные группы микроорганизмов;  
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;  
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;  
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  
основные понятие 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.

Формируемые компетенции:

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 32 часа, самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 Физиология питания**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Физиология питания** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, базовой подготовки укрупнённой группы **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке работников в сфере общественного питания: повар, технолог общественного питания, кулинар.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина **Физиология питания** входит в профессиональный учебный цикл.

#### **1.3. 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.

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 32 часа, самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Организация хранения и контроль запасов и сырья** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации работников индустрии питания, для переподготовки и профессиональной подготовки поваров.

## **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина **Организация хранения и контроль запасов и сырья** входит в профессиональный учебный цикл.

## **1.3. 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 приёма продуктов,  
поступающих от поставщиков;  
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе: обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 64 часа; самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Информационные технологии в профессиональной деятельности** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации технологов.

## **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина **Информационные технологии в профессиональной деятельности** входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;  
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;  
применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения 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.

Формируемые компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.



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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 142 часа, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 96 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 46 часов.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Метрология и стандартизация**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Метрология и стандартизация** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, базовой подготовки укрупнённой группы **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке работников в сфере индустрии питания: поваров, кондитеров.

### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина **Метрология и стандартизация** входит в профессиональный учебный цикл.

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

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

В результате освоения 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 измерений величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 48 часов, самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Правовые основы профессиональной деятельности** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продовольственных продуктов и потребительских товаров: повар, кондитер, бариста, бармен. Опыт работы не требуется

#### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина **Правовые основы профессиональной деятельности** относится входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  
использовать необходимые нормативные документы;  
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;  
осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством;  
определять организационно-правовую форму организации;  
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;  
основы правового регулирования коммерческих отношений 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.

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 48 часов, самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Основы экономики, менеджмента и маркетинга** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована: в дополнительном профессиональном образовании по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования; в профессиональной подготовке бармена, кондитера, повара и переподготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего или высшего профессионального образования нетехнического профиля. Опыт работы не требуется.

#### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина **Основы экономики, менеджмента и маркетинга** входит в профессиональный учебный цикл.

#### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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 освоения дисциплины обучающийся должен знать:  
основные положения экономической теории;  
принципы рыночной экономики;  
современное состояние и перспективы развития отрасли;  
роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;  
механизмы ценообразования на продукцию (услуги);  
формы оплаты труда;

стили управления, виды коммуникации;  
принципы делового общения в коллективе;  
управленческий цикл;  
особенности менеджмента в профессиональной деятельности;  
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;  
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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



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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 196 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 128 часов; самостоятельной работы обучающегося 68 часов.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 Охрана труда**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Охрана труда** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, **базовой подготовки крупнѐнной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации работников общественного питания, для переподготовки и профессиональной подготовки барменов, кондитеров, поваров.

## **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.**

Учебная дисциплина **Охрана труда** входит в профессиональный учебный цикл.

## **1.3. 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, 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, требуемые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее 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 организаций;
- 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.

### **Формируемые компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Безопасность жизнедеятельности** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации работников общественного питания, для переподготовки и профессиональной подготовки барменов, кондитеров, поваров.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина **Безопасность жизнедеятельности** входит в профессиональный учебный цикл

### **1.3. 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 уровней 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 медицинскую 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 исполнении обязанностей военной службы;  
порядок и правила оказания первой медицинской помощи.

#### **Формируемые компетенции:**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов; самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 Документационное обеспечение управления**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Документационное обеспечение управления** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и работников предприятий общественного питания, для переподготовки и профессиональной подготовки поваров, кондитеров, официантов.

### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина **Документационное обеспечение управления** входит в вариативную часть профессионального учебного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  
оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в т. ч. с использованием информационных технологий;  
проводить автоматизированную обработку документов;  
осуществлять хранение и поиск документов;  
использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  
основные понятие, цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления;

системы документационного обеспечения управления, их автоматизацию;  
классификацию документов;  
требования к составлению и оформлению документов;  
организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль,  
хранение документов.

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 48 часов,  
самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП.11 Психология и этика профессиональной деятельности**

##### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины **Психология и этика профессиональной деятельности** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности



**19.02.10 Технология производства общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продовольственных продуктов и потребительских товаров: повар, кондитер, бариста, бармен. Опыт работы не требуется.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина **Психология и этика профессиональной деятельности** входит в вариативную часть профессионального учебного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  
применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;  
регулировать и предотвращать конфликтные ситуации;  
использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  
психологические свойства личности и их проявление в профессиональной деятельности;  
цели, функции, виды и уровни общения;  
роли и ролевые ожидания в общении;  
виды социальных взаимодействий;  
техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;  
этические принципы общения;  
этические принципы и нормы в профессиональном общении;  
источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 48 часов, самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 Налоги и налогообложение**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Налоги и налогообложение** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также для повышения квалификации и переподготовки сотрудников бухгалтерии и экономической службы организации.

## **1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина **Налоги и налогообложение** входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  
ориентироваться в действующем налоговом законодательстве Российской Федерации;  
понимать сущность и порядок расчетов налогов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  
нормативные акты, регулирующие отношения организации и государства в области налогообложения, Налоговый кодекс Российской Федерации;  
экономическую сущность налогов;  
принципы построения и элементы налоговых систем;  
виды налогов в Российской Федерации и порядок их расчетов.

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

##### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и программам профессиональной переподготовки в индустрии питания.

##### **1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

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, 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.

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

всего 488 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –308 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -224 часа;  
самостоятельной работы обучающегося – 84 часа;  
учебной и производственной практики 180 часов.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения

квалификации и программам профессиональной переподготовки в индустрии питания.

## **1.2. Цели и задачи учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе учебной практики 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;

### **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, 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.

**1.2. Количество часов на учебную практику: 2 недели, 72 часа.**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и программам профессиональной переподготовки в индустрии питания.



## **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности).**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе **производственной практики (по профилю специальности)** 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, 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.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику (по профилю специальности): 3 недели, 108 часов.**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения

квалификации и программам профессиональной переподготовки в индустрии питания.

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

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

### **знать:**

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;  
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;  
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

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

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

всего 404 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 296 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -206 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;

учебной и производственной практики 108 часов.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и программам профессиональной переподготовки в индустрии питания.

#### **1.2. Цели и задачи учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе учебной практики 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;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;  
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

**знать:**

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

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

правила выбора 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;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на учебную практику – 1 неделя, 36 часов.**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

### 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и программам профессиональной переподготовки в индустрии питания.

#### **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности).**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе **производственной практики (по профилю специальности)** 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.



**1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику (по профилю специальности) – 2 недели, 72 часа.**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, базовой подготовки укрупнённой группы **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке в индустрии питания.

#### **1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

##### **иметь практический опыт:**

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

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

всего 608 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 464 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -348 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 116 часов;  
учебной и производственной практики -144 часа.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и программам профессиональной переподготовки в индустрии питания.

#### **1.2. Цели и задачи учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе учебной практики должен:

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих блюд и соусов.

**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;

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

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

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих блюд.

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;

1.2. **Рекомендуемое количество часов на учебную практику – 1 неделя, 36 часов.**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

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

Программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и программам профессиональной переподготовки в индустрии питания.

##### **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности).**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе **производственной практики (по профилю специальности)** 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

1.3. **Рекомендуемое количество часов на производственную практику (по профилю специальности):** – 3 недели, 108 часов.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.



3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке в индустрии питания.

### **1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

#### **иметь практический опыт:**

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

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

всего 422 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 350 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -192 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 158 часов;  
учебной и производственной практики 72 часа.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и программам профессиональной переподготовки в индустрии питания.

#### **1.2. Цели и задачи учебной практики.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе учебной практики должен:

**уметь:**

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

1.4. **Рекомендуемое количество часов на учебную практику – 1 неделя, 36 часов.**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, базовой подготовки укрупнённой группы **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована в дополнительном профессиональном образовании

по программам повышения квалификации и программам профессиональной переподготовки в индустрии питания.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе **производственной практик (по профилю специальности)** должен:

**уметь:**

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

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;

**1.2. Рекомендуемое количество часов на производственную практику (по профилю специальности) – 1 неделя, 36 часов.**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке в индустрии питания.

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

### **иметь практический опыт:**

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.

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

всего 458 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 278 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -192 часа;  
самостоятельной работы обучающегося – 86 часов;  
учебной и производственной практики 180 часов.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства

образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и программам профессиональной переподготовки в индустрии питания.

## **1.2. Цели и задачи учебной практики.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе учебной практики должен:

### **уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов;  
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;  
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;  
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.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на учебную практику – 1 неделя, 36 часов.**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, базовой подготовки укрупнённой группы **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и программам профессиональной переподготовки в индустрии питания.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности).**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе **производственной практики (по профилю специальности)** 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.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику (по профилю специальности) – 4 недели, 144 часа.**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **Организация работы структурного подразделения** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной

деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
2. Планировать выполнение работ исполнителями.
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ с исполнителями.
5. Вести утвержденную учётно – отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

рассчитывать выход продукции в ассортименте;  
вести табель учета рабочего времени работника;  
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, порядок их заполнения;  
методику расчета выхода продукции;  
порядок оформления табеля учета рабочего времени;  
методику расчета заработной платы;  
структуру издержек производства и пути снижения затрат;  
методики расчета экономических показателей.

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

всего – 412 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 340 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 232 часа;  
самостоятельной работы обучающегося – 108 часов;  
производственной практики – 72 часа.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, базовой подготовки укрупнённой группы **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
2. Планировать выполнение работ исполнителями.
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ с исполнителями.
5. Вести утвержденную учётно – отчетную документацию.

Программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и программам профессиональной переподготовки в индустрии питания.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности).**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе **производственной практики (по профилю специальности)** 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 работника;  
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, 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.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику (по профилю специальности): 2 недели, 72 часа.**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар**

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **Выполнение работ по профессии повар** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии повар** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Приготовление блюд из овощей, плодов, грибов
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Приготовление супов, соусов.
4. Приготовление блюд из рыбы.
5. Приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок
7. Приготовление сладких блюд и напитков.
8. Приготовление мучных изделий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке при освоении профессии повар.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

### **иметь практический опыт:**

обработки, нарезки и подготовки сырья, гастрономических продуктов; приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы;

приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

приготовления супов и соусов; блюд из рыбы, блюд из мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий.

### **уметь:**

органолептически оценивать качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд и изделий;

обрабатывать различными методами сырьё и полуфабрикаты;  
нарезать и формовать традиционные виды продуктов;  
охлаждать и замораживать традиционные виды продуктов;  
готовить и оформлять блюда и изделия;  
оценивать качество готовых блюд и изделий;  
охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд и изделий;  
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;  
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;  
оценивать качество готовых блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;  
выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима блюд и изделий;

**знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов основных продуктов;  
характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении простых блюд и изделий;  
технику обработки продуктов, пряностей;  
способы минимизации отходов при нарезке и обработке продуктов;  
температурный режим и правила приготовления простых блюд, гарниров и изделий;  
правила проведения бракеража;  
способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  
правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и изделий; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов, соусов, блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;  
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке продуктов, приготовлении блюд, правила их безопасного использования  
способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  
правила хранения готовых блюд, изделий;  
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов, соусов; блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

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

всего 286 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 106 часов, включая:



обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -72 часа;  
самостоятельной работы обучающегося – 34 часа;  
учебной практики - 180 часов.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики **ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): **Выполнение работ по профессии повар**

1. Приготовление блюд из овощей, плодов, грибов
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- 3 Приготовление супов, соусов.
- 4 Приготовление блюд из рыбы.
- 5 Приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок
7. Приготовление сладких блюд и напитков.
8. Приготовление мучных изделий.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и программам профессиональной переподготовки в индустрии питания.

### **1.2. Цели и задачи учебной практики.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе учебной практики должен:

**иметь практический опыт:**

обработки, нарезки и подготовки сырья, гастрономических продуктов;  
приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса,  
сельскохозяйственной птицы;  
приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых,  
макаронных изделий, яиц, творога, теста;

приготовления супов и соусов; блюд из рыбы, блюд из мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы; приготовления и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий.

**уметь:**

органолептически оценивать качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд и изделий;

обрабатывать различными методами сырьё и полуфабрикаты;

нарезать и формовать традиционные виды продуктов;

охлаждать и замораживать традиционные виды продуктов;

готовить и оформлять блюда и изделия;

оценивать качество готовых блюд и изделий;

охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд и изделий;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

оценивать качество готовых блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима блюд и изделий;

**знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов основных продуктов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении простых блюд и изделий;

технику обработки продуктов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке продуктов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд, гарниров и изделий;

правила проведения бракеража;

способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и изделий; правила безопасного использования и последовательность

выполнения технологических операций при приготовлении основных супов, соусов, блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке продуктов, приготовлении блюд, правила их безопасного использования

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения готовых блюд, изделий;  
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов, соусов; блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

**1.3. Рекомендуемое количество часов на учебную практику:** 5 недель, 180 часов.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.08 Организация кооперативного дела и предпринимательства**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **Организация кооперативного дела и предпринимательства** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация кооперативного дела и предпринимательства** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.
2. Применять методы исследования потребительского рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.
3. Планировать процесс создания кооперативного дела для малого и среднего бизнеса.
4. Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела.
5. Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации руководителей среднего звена, специалистов – управленцев системы потребительской кооперации (при наличии среднего (полного) общего образования), а также для подготовки начинающих предпринимателей. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

создания и организации кооперативного дела и предпринимательства

**уметь:**

определять миссию, цели и задачи организации кооперативного дела и предпринимательства;

выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, выбирать сферу деятельности;

применять основные технологии коллективной генерации идей;

обладать стратегическим видением в своем предметном поле деятельности;

применять законы развития в своем предметном поле;

применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования целесообразности выбранной деятельности;

создать свою востребованность и спрос на себя, свои продукты, услуги;

разрабатывать маркетинговую стратегию кооперативного дела, бизнеса;

реализовывать клиентоориентированный подход в деятельности;

осуществлять эффективные внешние и внутренние коммуникации;

разрабатывать структуру бизнес-плана;

осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана;

разрабатывать и проводить бизнес-презентацию;

применять законодательные акты при организации кооперативного дела, бизнеса;

выбирать организационно-правовую форму предпринимательства;

оформлять документы для организации и ведения кооперативного дела, бизнеса;

обосновывать выбор оптимальной системы налогообложения;

заключать гражданско-хозяйственные договоры для ведения кооперативного дела, малого и среднего бизнеса;

отбирать персонал с учетом требований организации;

формировать организационную структуру и корпоративный имидж кооперативного дела;

планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска;

налаживать и поддерживать систему эффективной 3-Д оценки;

определять экономические показатели эффективности деятельности;

владеть инструментами самоменеджмента;

сохранять преимущества дела (кооперативного), модернизируя его.

**знать:**

природу происхождения, миссию, цели, задачи, основы организации, деятельности, развития и ценности потребительской кооперации;

источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора;

методику проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;  
значение, структуру, требования к разработке и содержание бизнес-плана;  
законодательные основы создания и ведения предпринимательской деятельности;  
эффективную систему, технологий и инструменты коммуникации с работниками, пайщиками, жителями, властью;  
виды систем налогообложения и порядок постановки на налоговый учет;  
источники формирования имущества и трудовых ресурсов организуемого кооперативного дела;  
технологии ведения деятельности;  
методы оценки и отбора персонала;  
инструментарий эффективного маркетинга и самоменеджмента;  
показатели эффективности работы организации;  
организационные структуры, органы управления и контроля;  
систему эффективной 3-Д оценки;  
виды инноваций, их значение для повышения экономической эффективности деятельности;  
типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками;  
особенности формирования корпоративной культуры.

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

всего –242 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –114 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 56 часов;  
учебной и производственной практики – 72 часа.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПМ.08 Организация кооперативного дела и предпринимательства**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики **ПМ.08 Организация кооперативного дела и предпринимательства** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, **базовой подготовки укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): и

соответствующих профессиональных компетенций (ПК): **Организация кооперативного дела и предпринимательства**

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации руководителей среднего звена, специалистов – управленцев системы потребительской кооперации (при наличии среднего (полного) общего образования), а также для подготовки начинающих предпринимателей. Опыт работы не требуется.

1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.

2. Применять методы исследования потребительского рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.

3. Планировать процесс создания кооперативного дела для малого и среднего бизнеса.

4. Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела.

5. Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью

и общих компетенций (ОК):

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

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

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

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

5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

7. Брать на себя ответственность за работу членов, команды (подчиненных), за результаты выполнения задания.

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

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

10. Соблюдать правила техники безопасности, нести ответственность за организацию мероприятий по обеспечению безопасности труда.

## **1.2. Цели и задачи учебной практики.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе учебной практики должен:

### **иметь практический опыт:**

организации и осуществления предпринимательской деятельности, в том числе в системе потребительской кооперации;

### **уметь:**

определять миссию, цели и задачи организации кооперативного дела и предпринимательства;

выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, выбирать сферу деятельности;

применять основные технологии коллективной генерации идей;

обладать стратегическим видением в своем предметном поле деятельности;

применять законы развития в своем предметном поле;

применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования целесообразности выбранной деятельности;

создать свою востребованность и спрос на себя, свои продукты, услуги;

разрабатывать маркетинговую стратегию кооперативного дела;

реализовывать клиентоориентированный подход в деятельности;

осуществлять эффективные внешние и внутренние коммуникации;

разрабатывать структуру бизнес-плана;

осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана;

разрабатывать и проводить бизнес-презентацию;

применять законодательные акты при организации кооперативного дела;

выбирать организационно-правовую форму предпринимательства;

оформлять документы для организации и ведения кооперативного дела;

обосновывать выбор оптимальной системы налогообложения;

заключать гражданско-хозяйственные договоры для ведения кооперативного дела, малого и среднего бизнеса;

отбирать персонал с учетом требований организации;

формировать организационную структуру и корпоративный имидж кооперативного дела;

планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска;

налаживать и поддерживать систему эффективной 3-Д оценки;

определять экономические показатели эффективности деятельности;

владеть инструментами самоменеджмента;

сохранять преимущества дела (кооперативного), модернизируя его.

### **знать:**

природу происхождения, миссию, цели, задачи, основы организации, деятельности, развития и ценности потребительской кооперации;

источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора;

методику проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;

значение, структуру, требования к разработке и содержание бизнес-плана;

законодательные основы создания и ведения предпринимательской деятельности;

эффективную систему, технологий и инструменты коммуникации с работниками, пайщиками, жителями, властью;

виды систем налогообложения и порядок постановки на налоговый учет;

источники формирования имущества и трудовых ресурсов организуемого кооперативного дела;

технологии ведения деятельности;

методы оценки и отбора персонала;

инструментарий эффективного маркетинга и самоменеджмента;

показатели эффективности работы организации;

организационные структуры, органы управления и контроля;

систему эффективной 3Д оценки;

виды инноваций, их значение для повышения экономической эффективности деятельности;

типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками;

особенности формирования корпоративной культуры.

**1.3.Рекомендуемое количество часов на учебную практику:** 1 неделя, 36 часов.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **ПМ.08 Организация кооперативного дела и предпринимательства**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена образовательного учреждения в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, базовой подготовки укрупнённой группы **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация кооперативного дела и предпринимательства** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.



2. Применять методы исследования потребительского рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.
3. Планировать процесс создания кооперативного дела для малого и среднего бизнеса.
4. Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела.
5. Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью

## **1.2. Цели и задачи практики:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения **производственной практики (по профилю специальности)** должен:

### **иметь практический опыт:**

организации и осуществления предпринимательской деятельности, в том числе в системе потребительской кооперации;

### **уметь:**

определять миссию, цели и задачи организации кооперативного дела и предпринимательства;

выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, выбирать сферу деятельности;

обладать стратегическим видением в своем предметном поле деятельности;

применять законы развития в своем предметном поле;

применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования целесообразности выбранной деятельности;

создать свою востребованность и спрос на себя, свои продукты, услуги

разрабатывать маркетинговую стратегию кооперативного дела;

реализовывать клиентоориентированный подход в деятельности;

осуществлять эффективные внешние и внутренние коммуникации;

выбирать организационно-правовую форму предпринимательства;

отбирать персонал с учетом требований организации;

формировать организационную структуру и корпоративный имидж кооперативного дела;

владеть инструментами самоменеджмента;

### **знать:**

природу происхождения, миссию, цели, задачи, основы организации, деятельности, развития и ценности потребительской кооперации;

источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора;

методику проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;

законодательные основы создания и ведения предпринимательской деятельности;

эффективную систему, технологий и инструменты коммуникации с работниками, пайщиками, жителями, властью;  
технологии ведения деятельности;  
методы оценки и отбора персонала;  
инструментарий эффективного маркетинга и самоменеджмента;  
показатели эффективности работы организации;  
организационные структуры, органы управления и контроля;  
виды инноваций, их значение для повышения экономической эффективности деятельности;  
типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками;  
особенности формирования корпоративной культуры.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику (по профилю специальности) – 1 неделя, 36 часов.**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** (базовая подготовка) укрупненной группы 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384.

**1.2. Место производственной (преддипломной) практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):** производственная практика входит в цикл ПДП.00 Производственная практика (преддипломная).

### **1.3. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики:**

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.

Целями практики являются:

- закрепление компетенций, полученных в ходе освоения профессиональных модулей и углубление знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин;
- применение полученных компетенций, знаний и умений решения конкретных задач по организации процесса приготовления сложной

кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий обозначенных в теме дипломного проекта.

Задачами практики являются:

- обобщение материалов, накопленных студентом ранее. Как правило, исходные данные по теме дипломного проекта студенты начинают собирать во время прохождения учебных практик в рамках освоения модулей, продолжают в период производственных практик и написания курсовых работ и завершают во время **преддипломной практики**;

изучение структуры предприятия, соответствие требованиям нормативных документов;

перечень предоставляемых услуг;

состояние охраны труда и техники безопасности в предприятии;

изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции.

организации процесса хранения продуктов и сырья;

организации процесса производства сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей;

анализ управления предприятием общественного питания;

определение видов деятельности менеджера (заведующего производством) по организации производства сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей;

оценка социальной эффективности производственной и управленческой деятельности.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной (преддипломной) практики – 144 часа**

