

**АННОТАЦИИ ПО РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.01 «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями среднего профессионального образования (в дополнительном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.01 Основы философии» входит в состав учебного цикла ОГСЭ.00 Гуманитарных и социально – экономических дисциплин.

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 основах 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.

Общие компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 60 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | — |
| практические занятия | 6 |
| контрольные работы | <i>не предусмотрено</i> |
| курсовая работа (проект) | <i>не предусмотрено</i> |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 12 |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | <i>не предусмотрено</i> |
| работа с текстом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы) | 4 |
| подготовка сообщений и рефератов-обзоров | 2 |
| подготовка эссе | 2 |

| | |
|---|---|
| работа с таблицами | 2 |
| работа со словарем | 2 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы философии»

Раздел 1. Предмет философии и ее история.

Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии.

Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия.

Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени.

Тема 1.4. Современная философия.

Раздел 2. Структура и основные направления философии.

Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение.

Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания.

Тема 2.3. Этика и социальная философия.

Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 «ИСТОРИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями среднего профессионального образования (в дополнительном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 «История» входит в состав учебного цикла ОГСЭ.00 Гуманитарных и социально – экономических дисциплин.

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

Цель изучения дисциплины «История»:

- дать студенту достоверное представление о роли исторической науки в познании современного мира;
- раскрыть основные направления развития основных регионов мира на рубеже XX - XXI вв.;
- рассмотреть ключевые этапы современного развития России в мировом сообществе;
- показать органическую взаимосвязь российской и мировой истории;

- дать понимание логики и закономерностей процесса становления и развития глобальной системы международных отношений;

- научить использовать опыт, накопленный человечеством.

Задачи изучения дисциплины «История»:

- способствовать формированию понятийного аппарата при рассмотрении социально-экономических, политических и культурных процессов в контексте истории XX-XXI вв.;

- стимулировать усвоение учебного материала на основе наглядного сравнительного анализа явлений и процессов новейшей истории;

- дать учащимся представление о современном уровне осмысления историками и специалистами смежных гуманитарных дисциплин основных закономерностей эволюции мировой цивилизации за прошедшее столетие;

- обеспечить понимание неразрывного единства прошлого и настоящего, взаимосвязи и взаимообусловленности процессов, протекающих в различных, нередко отдаленных друг от друга районах мира.

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

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

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

Общие компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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

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

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

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 60 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, из них

— лекции – 26 часов;

— практические занятия – 22 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 60 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| В том числе: | |
| лабораторные работы | не предусмотрено |
| практические работы | 20 |
| контрольные работы | 2 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 12 |
| в том числе: | |
| подготовка и защита информационного проекта | 4 |
| подготовка и защита исследовательского проекта | 2 |
| подготовка и защита презентации | 4 |
| подготовка и защита реферата | 2 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

Раздел 1. Послевоенное мирное урегулирование. Начало «холодной войны».

Тема 1.1. Послевоенное мирное урегулирование в Европе.

Тема 1.2. Первые конфликты и кризисы «холодной войны».

Тема 1.3. Страны «третьего мира»: крах колониализма и борьба против отсталости.

Тема 1.4. Диктаторские режимы на мусульманском Востоке, их агрессивность. Рождение новой разновидности тоталитаризма - исламистского.

Раздел 2. Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран во второй половине XX века.

- Тема 2.1. Крупнейшие страны мира. США.
- Тема 2.2. Крупнейшие страны мира. Германия.
- Тема 2.3. Развитие стран Восточной Европы во второй половине XX века.
- Тема 2.4. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Япония.
- Тема 2.5. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Китай.
- Тема 2.6. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Индия.
- Тема 2.7. Международные отношения во второй половине XX века. От двухполюсной системы к новой политической модели.
- Тема 2.8. СССР в годы «перестройки». Советская концепция «нового политического мышления».
- Тема 2.9. Политическое развитие России в 1990-е годы.
- Тема 2.10. Экономическое развитие России в 1990-е годы.
- Тема 2.11. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы.
- Тема 2.12. Латинская Америка. Проблемы развития во второй половине XX- начале XXI в.в.
- Раздел 3. Новая эпоха в развитии науки, культуры. Духовное развитие во второй половине XX - начало XXI вв.
- Тема 3.1. Научно техническая революция и культура.
- Тема 3.2. Духовная жизнь в советском и российском обществах во второй половине XX века
- Раздел 4. Мир в начале XXI века. Глобальные проблемы человечества.
- Тема 4.1. Глобализация и глобальные вызовы человеческой цивилизации, мировая политика
- Тема 4.2. Международные отношения в области национальной, региональной и глобальной безопасности.
- Тема 4.3. Российская Федерация в начале XXI века. Проблемы социально - экономического и культурного развития.
- Тема 4.4. Российская Федерация на современном этапе развития.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями среднего профессионального образования (в дополнительном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 «Иностранный язык» (английский) относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Общие компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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 сложной кулинарной продукции.

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

ПК.1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов 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 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. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 212 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося 50 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 212 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 162 |
| в том числе: | |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | 152 |
| контрольные работы | 10 |
| курсовая работа (проект) | (не предусмотрено) |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 50 |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | (не предусмотрено) |
| чтение и перевод текста | 20 |
| поиск эквивалентов по тексту | 10 |
| ответы на вопросы к тексту | 10 |
| реферат, проект, презентация, домашняя работа и т.п. | 10 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык» (английский)

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества).

Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе.

Раздел 2 Развивающий курс.

Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день.

Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни.

Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура.

Тема 2.4. Досуг.

Тема 2.5. Новости, средства массовой информации.

Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология).

Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование.

Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники.

Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения).

Тема 2.10. Научно-технический прогресс.

Тема 2.11. Профессии, карьера.

Тема 2.12. Отдых, каникулы, отпуск. Туризм.

Тема 2.13. Искусство и развлечения.

Тема 2.14. Государственное устройство, правовые институты.

Раздел 3 Профессионально-направленный курс.

Тема 3.1. Цифры, числа, математические действия, основные математические понятия и физические явления.

Тема 3.2. Документы (письма-контракты).

Тема 3.3. Профессии и профессиональные качества, профессиональный рост, карьера.

Тема 3.4. Страноведение.

Тема 3.5. Социальные и производственные отношения.

Тема 3.6. Оборудование, работа.

Тема 3.7. Инструкции, руководства.

Тема 3.8. Планирование времени.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 2,3,6).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями среднего профессионального образования (в дополнительном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ОГСЭ.04 Физическая культура входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

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

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

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

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

- основы здорового образа жизни.

Общие компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часов;

внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося – 162 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 324 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 162 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 160 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) | (не предусмотрено) |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 162 |

| | |
|--|--------------------|
| В том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | (не предусмотрено) |
| Внеаудиторная самостоятельная работа организуется в форме занятий в секциях по видам спорта, группах ОФП, не менее 2 часов в неделю. Проверка эффективности данного вида самостоятельной работы организуется в виде анализа результатов выступления на соревнованиях или сравнительных данных начального и конечного тестирования, демонстрирующих прирост в уровне развития физических качеств. | 162 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»

Раздел 1. Научно-методические.

основы формирования физической культуры личности.

Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности.

Тема 2.1. Общая физическая подготовка.

Тема 2.2. Лёгкая атлетика.

Тема 2.3. Спортивные игры.

Тема 2.4. Аэробика (девушки).

Тема 2.5. Лыжная подготовка.

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП).

Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов.

Тема 3.2. Военно-прикладная физическая подготовка.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 «РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями среднего профессионального образования (в дополнительном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи» входит в состав вариативной части учебного цикла ОГСЭ.00 Гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

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

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

- различать типы норм русского литературного языка;
- отличать русский литературный язык от общенационального русского языка владеть понятием фонемы;
- обогащать речь фонетическими средствами выразительности;
- членить слова на морфемы;
- различать производные и непроизводные основы;
- образовывать слова различными способами;
- определять лексическое значение слов;
- различать значения омонимов и паронимов;
- находить и устранять лексические ошибки;
- различать и обогащать речь лексическими средствами выразительности;
- употреблять грамматические формы слов в соответствии с литературной нормой и стилистическими особенностями речи;
- различать виды предложений, степень их усложненности, прямую речь и цитаты;
- обогащать речь синтаксическими средствами выразительности;
- пользоваться правилами правописания, вариативными и факультативными знаками препинания;
- понимать смысловозначительную роль орфографии и знаков препинания; владеть жанрами деловой, научной, и публицистической речи;
- создавать тексты разных типов в жанрах, соответствующих требованиям профессиональной подготовки студентов;
- работать с различными видами словарей.

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

- качества хорошей речи;
- уровни и единицы языка и их функционирование в речи;
- различие между языком и речью, письменной и устной речью;
- языковые нормы;
- вариативность ударения;
- выразительные средства языка;
- нормы русского литературного языка;
- лексическое и грамматическое значение слова;
- лексическую избыточность (плеоназм и тавтологию);
- слова нейтральные и стилистически окрашенные;
- типы словосочетаний и виды синтаксической связи слов в словосочетании;
- виды предложений по цели высказывания;
- нормы русского правописания;
- основные принципы русской пунктуации;

- виды тропов и стилистические фигуры;
- стилевые особенности текста;
- основное назначение всех видов словарей.

Общие компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

- 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. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа; из них практические занятия – 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 80 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 64 |
| в том числе: | |
| лабораторные работы | не предусмотрено |
| практические занятия | 16 |
| контрольные работы | 2 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| в том числе: | |
| сообщения по темам | 2 |

| | |
|---|---|
| работа со словарями | 3 |
| морфологический разбор частей речи | 2 |
| составление диалогов | 2 |
| составление плана высказывания | 2 |
| написание сочинения | 4 |
| составление отчета | 3 |
| составление кроссворда | 2 |
| составление и написание деловых бумаг | 2 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Русский язык и культура речи»

Раздел 1. Русский язык в современном мире. Язык и культура.

Тема 1.1. Введение. Объект, предмет, задачи курса. Язык и речь. Основные единицы языка.

Тема 1.2. Понятие о литературном языке.

Тема 1.3. Понятие культуры речи, ее социальные аспекты. Качества речи.

Тема 1.4. Понятие о языковой норме.

Раздел 2. Текст. Стилистика и культура речи.

Тема 2.1. Текст и его признаки. Функционально – смысловые типы речи.

Тема 2.2. Функциональные стили литературного языка. Сфера их использования, языковые признаки. Официально-деловой стиль.

Тема 2.3. Функциональные стили литературного языка. Сфера их использования, языковые признаки. Научный стиль.

Тема 2.4. Функциональные стили литературного языка. Сфера их использования, языковые признаки. Публицистический стиль.

Раздел 3. Ораторское мастерство.

Тема 3.1. Особенности ораторского искусства.

Тема 3.2. Публичное выступление.

Раздел 4. Лексические нормы.

Тема 4.1. Лексические ошибки и способы их исправления.

Тема 4.2. Изобразительно-выразительные возможности фразеологии.

Тема 4.3. Словари русского языка.

Раздел 5. Понятие об орфоэпии.

Нормы произношения.

Тема 5.1. Фонетика. Особенности произношения гласных и согласных звуков.

Тема 5.2. Фонетика. Особенности русского ударения.

Тема 5.3. Фонетические средства выразительности.

Тема 5.4. Морфемика и словообразование

Раздел 6. Морфологические нормы.

Тема 6.1. Части речи.

Тема 6.2. Стилистика частей речи.

Тема 6.3. Стилистика частей речи.

Раздел 7. Основные единицы синтаксиса. Синтаксические нормы.

Тема 7.1. Синтаксические ошибки и способы их исправления.

Тема 7.2. Синтаксические ошибки и способы их исправления.

Раздел 8. Понятие о пунктуации. Основные правила русской пунктуации.

Тема 8.1. Принципы русской пунктуации.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 «МАТЕМАТИКА»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ЕН.01 «Математика» является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - ПК 1.3.; ПК 2.1 - ПК 2.3.; ПК 3.1 – ПК 3.4; ПК 4.1 – ПК 4.4; ПК 5.1 – ПК 5.2; ПК 6.1 – ПК 6.5).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ЕН.01 Математика входит в состав математического и общего естественно-научного цикла.

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 и процессов в сфере профессиональной деятельности.

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

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

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

- 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 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
 самостоятельной работы обучающегося - 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 72 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 22 |
| контрольные работы | 2 |
| курсовая работа (проект) | (не предусмотрено) |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 24 |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | (не предусмотрено) |
| - Решение примеров по образцу | 4 |
| - Работа с источниками, учебными и периодическими изданиями | 6 |
| - Проведение учебно и научно-исследовательской деятельности | 4 |
| - Работа со справочными изданиями | 4 |
| - Индивидуальное проектное задание | 6 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.01 «Математика»

Раздел 1. Математический анализ: дифференциальное и интегральное исчисление.

Введение

Тема 1.1. Основные понятия математического анализа.

Тема 1.2. Дифференциальное исчисление.

Тема 1.3. Интегральное исчисление.

Тема 1.4. Числовые ряды и бесконечные произведения.

Тема 1.5. Обыкновенные дифференциальные уравнения.

Раздел 2. Дискретная математика.

Тема 2.1. Основы дискретной математики.

Раздел 3. Теория вероятностей и математической статистики.

Тема 3.1. Основы теории вероятностей.

Тема 3.2. Элементы математической статистики.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями среднего профессионального образования (в дополнительном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО).

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

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

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

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

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

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

- задачи и цели природоохранных органов управления и надзора

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| в том числе: | |
| контрольные работы | 2 |
| курсовая работа (проект) | (не предусмотрено) |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | (не предусмотрено) |
| самостоятельная работа подготовка реферата | 16 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

Раздел 1. Экология и природопользование.

Тема 1.1. Современное состояние окружающей среды в России.

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

Тема 1.3. Природные ресурсы и рациональное природопользование.

Тема 1.4. Принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Тема 1.5. Мониторинг окружающей среды.

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

Тема 1.7. Физическое загрязнение.

Раздел 2. Охрана окружающей среды.

Тема 2.1. Рациональное использование и охрана атмосферы.

Тема 2.2. Рациональное использование и охрана водных ресурсов.

Тема 2.3. Рациональное использование и охрана недр.

Тема 2.4. Рациональное использование и охрана земельных ресурсов.

Раздел 3. Мероприятия по защите планеты.

Тема 3.1. Охрана ландшафтов.

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

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

Тема 3.4. Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.03 «ХИМИЯ»

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ЕН.03 «Химия» является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - ПК 1.3.; ПК 2.1 - ПК 2.3.; ПК 3.1 – ПК 3.4; ПК 4.1 – ПК 4.4; ПК 5.1 – 5.2).

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ЕН.03 Химия входит в состав математического и общего естественнонаучного цикла.

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

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
 - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса
 - описывать уравнениями химических реакций процесса, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
 - проводить расчеты по химическим формулам и уравнения 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;
- вариатив:*
- описывать химические элементы;
 - определять вещества по классам органических и неорганических веществ согласно международной номенклатуре;
 - составлять химические реакции и определять степень окисления атомов;
 - определять процессы переработки природных источников углеводов.

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

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятия 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 соли, диссоциацию электролитов водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химической реакции, 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;

- назначение и правильное использование лабораторного оборудования и аппаратуры;

- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

- методы и технику выполнения химических анализов;

- приемы безопасной работы в химической лаборатории;

вариатив:

- символы и названия химических элементов;

- классы неорганических и органических веществ, их определение, формулы, номенклатуру, химические свойства, степень окисления;

- природные источники углеводов.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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 канале, 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 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 204 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -136 часов;

лабораторные и практические работы - 56 часов;

внеаудиторные самостоятельные работы обучающегося - 68 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.03 «Химия»

Раздел 1. Аналитическая химия.

Введение

Тема 1.1. Основы аналитической химии.

Тема 1. 2. Качественный анализ.

Тема 1.3. Количественный анализ.

Тема 1.4. Физико-химические методы анализа.

Раздел 2. Физическая и коллоидная химия.

Введение

Тема 2.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.

Тема 2.2. Агрегатные состояния веществ.

Тема 2.3. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие.

Тема 2.4. Свойства растворов.

Тема 2.5. Поверхностные явления. Адсорбция.

Тема 2.6. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.

Тема 2.7. Коллоидные растворы.

Тема 2.8. Грубодисперсные системы.

Тема 2.9. Физико-химические изменения важнейших органических веществ пищевых продуктов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - ПК 1.3.; ПК 2.1 - ПК 2.3.; ПК 3.1 – ПК 3.4; ПК 4.1 – ПК 4.4; ПК 5.1 – 5.2; ПК 6.1 – ПК 6.1 – 6.5).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.01 Микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального цикла.

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

вариатив:

- использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;

- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития;

- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с однокурсниками.

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

- основные понятия и термины микробиологии;

- классификацию микроорганизмов;

- классификацию микроорганизмов;

- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

- генетическую и химическую основу 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;

вариатив:

- основные обменные процессы веществ в микробиологической клетке различной морфологии;

- физиологическое значение вариативных групп микроорганизмов для организма человека (макроорганизма);

- физиологические характеристики основных процессов жизнедеятельности организма человека и микрофлоры.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 126 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 84 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 42 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Виды учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 204 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 136 |
| В том числе: | |
| лабораторные работы | 56 |
| практические занятия | |
| контрольные работы | |
| курсовая работа (проект) | (не предусмотрено) |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 68 |
| В том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | (не предусмотрено) |
| - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); | 10 |
| - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите по темам: «Устройство микроскопа и правила работы с ним. Способы приготовления препаратов для микрокопирования», «Изучение под микроскопом морфологии микроорганизмов на пищевых продуктах», «Приготовление моющих растворов для мытья и дезинфекции посуды; | 20 |
| - подготовка сообщений (компьютерной презентации) по теме «Виды микроорганизмов», «Пищевые инфекции и пути их предотвращения», «Острые кишечные инфекции», «Глистные заболевания: меры предупреждения», «Пищевые отравления немикробного происхождения», «Предупреждение микробиологического загрязнения на предприятиях общественного питания»; | 20 |
| - подготовка сообщений и информации по теме: «Микробиология важнейших пищевых продуктов», «Микробиология кулинарной продукции и кондитерских изделий», «Санитарные требования к различным видам производственной деятельности» | 13 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Введение

Раздел 1. Основы микробиологии.

Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы.

Тема 1.2. Микробиология важнейших пищевых продуктов.

Тема 1.3. Пищевые инфекции и отравления.

Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве.

Тема 2.1. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания.

Тема 2.2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.

Тема 2.3. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «ОП.02 Физиология питания» является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - ПК 1.3.; ПК 2.1 - ПК 2.3.; ПК 3.1 – ПК 3.4; ПК 4.1 – ПК 4.4; ПК 5.1 – 5.2; ПК 6.1 – ПК 6.1 – 6.5).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.02 Физиология питания является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального цикла.

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения учебной 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

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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 Количество часов на освоение рабочей учебной программы:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной дисциплины | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| В том числе: | |
| практические занятия | 12 |
| курсовая работа (проект) | (не предусмотрено) |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | (не предусмотрено) |
| индивидуальное проектное задание | 8 |
| внеаудиторная самостоятельная работа по заданной тематике | 8 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания»

Раздел 1. Физиология питания и здоровье человека.

Раздел 2. Пищевые вещества и их значение.

Тема 2.1. Общие понятия о пищевых веществах.

Раздел 3. Пищеварение и усвояемость пищи.

Тема 3.1. Пищеварение.

Тема 3.2. Усвояемость пищи.

Раздел 4. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи.

Тема 4.1. Обмен веществ и энергии.

Раздел 5. Питание различных групп населения.

Тема 5.1. Питание различных групп населения.

Тема 5.2. Особенности питания детей и подростков.

Тема 5.3. Назначение лечебно-профилактического питания.

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

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - ПК 1.3.; ПК 2.1 - ПК 2.3.; ПК 3.1 – ПК 3.4; ПК 4.1 – ПК 4.4; ПК 5.1 – 5.2; ПК 6.1 – ПК 6.1 – 6.5).

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального цикла.

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

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
 - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
 - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
 - принимать решение 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;
- вариатив:*
- оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар;
 - формулировать ассортиментную политику для предприятия;
 - использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов;
 - проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;
 - применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья;
 - проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
 - проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
 - обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации продовольственных товаров.

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

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды 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 движении блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

вариатив:

- факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в процессе производства и хранения;
- организацию приемки по количеству и качеству, условия и способы хранения продовольственных товаров;
- нормативные документы на продовольственные товары;
- изменения пищевых продуктов при тепловой и холодильной обработке и хранении.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающего – 78 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 26 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 78 |
| Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего) | 52 |
| В том числе: | |
| практические занятия | 10 |
| курсовая работа (проект) | (не предусмотрено) |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 26 |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | (не предусмотрено) |
| индивидуальное проектное задание | - |
| внеаудиторная самостоятельная работа по заданной тематике | 26 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Общие требования к качеству сырья и продуктов.

Раздел 2. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания.

Тема 2.1. Роль и функции складов в процессе товарного обращения

Тема 2.2. Техничко-экономические показатели эффективности использования складов.

Тема 2.3. Технологическое оборудование складов.

Тема 2.4. Организация и технология складских операций.

Тема 2.5. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.

Тема 2.6. Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары

Тема 2.7. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров

Тема 2.8. Документальное оформление поступления сырья на производство.

Тема 2.9. Товарные потери, порядок их оформления, списание и учета.

Тема 2.10. Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Выявление и учет результатов инвентаризации.

Тема 2.11. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.

Тема 2.12. Охрана труда и техники безопасности.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - ПК 1.3.; ПК 2.1 - ПК 2.3.; ПК 3.1 – ПК 3.4; ПК 4.1 – ПК 4.4; ПК 5.1 – ПК 5.2; ПК 6.1 – ПК 6.5).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального цикла.

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

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

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

вариатив:

- осуществлять подключение периферийных устройств через USB, Bluetooth;
- определить тип сети по классификационному признаку;
- осуществлять работу в LAN и WAN сетях;
- выполнять презентации с деловыми данными и презентовать их в сообществе;
- осуществлять запросы в поисковых серверах;
- обеспечивать удобный интерфейс просмотра результатов поиска;
- выполнять обработку данных, информации, знаний.

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

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

вариатив:

- современные устройства ввода информации (планшеты, веб-камеры и т.п.);
- классификацию компьютерных сетей;
- аппаратные и программные компоненты сети;
- принципы использования системного прикладного ПО;
- технологию обработки презентационной графики;
- технологию поиска информации;
- правила осуществления запросов в поисковых серверах;
- технологический процесс обработки информации.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающего – 96 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 96 |
| Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего) | 64 |
| В том числе: | |
| Практические занятия | 40 |
| курсовая работа (проект) | (не предусмотрено) |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 32 |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | (не предусмотрено) |
| Выполнить реферат | 8 |
| Выполнить графическую интерпретацию | 6 |
| Написать сообщение | 12 |
| Подобрать информацию для опроса | 6 |
| Итоговая аттестация в форме экзамена | |

2.2 Тематический план учебной дисциплины ОП.04 «Информационные технологии профессиональной деятельности»

Раздел 1. Информационные технологии.

Тема 1. Прикладные компьютерные программы.

Тема 2. Локальные и глобальные сети.

Тема 3. Графические редакторы.

Тема 4. Аппаратное обеспечение ПЭВМ.

Тема 5. Система автоматизации.

Тема 6. Информационная безопасность.

Тема 7. Комплексная автоматизация предприятий питания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация» является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - ПК 1.3.; ПК 2.1 - ПК 2.3.; ПК 3.1 – ПК 3.4; ПК 4.1 – ПК 4.4; ПК 5.1 – 5.2; ПК 6.1 – ПК 6.1 – 6.5).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.05 Метрология и стандартизация является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального цикла.

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

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

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

вариатив:

- уметь обосновывать и формировать положение о разработке и введении в действие стандартов;
- уметь обосновывать и формировать положение о проведении экспертизы опасных пищевых продуктов и продовольственного сырья

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

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

вариатив:

- понятие технического регулирования;
- категории стандартов;
- цели и задачи международных организаций по стандартизации.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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 Количество часов на освоение рабочей программы:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной дисциплины | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 72 |
| Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| В том числе: | |
| практические занятия | 10 |
| курсовая работа (проект) | (не предусмотрено) |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 24 |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | (не предусмотрено) |
| Написание конспекта | 2 |
| Доклад | 2 |
| Графическое представление | 2 |
| Выполнить схему | 2 |
| Выполнить словесное описание | 2 |
| Составить таблицу | 2 |
| Составление схемы (проектное задание) | 12 |
| Промежуточная аттестация в форме зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация»

Раздел 1. Введение.

Раздел 2. Основы метрологии.

Тема 2.1. Основные понятия и задачи метрологии.

Тема 2.2. Виды и методы измерений.

Тема 2.3. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).

Раздел 3. Основы стандартизации.

Тема 3.1. Методические основы стандартизации.

Тема 3.2. Принципы и методы стандартизации.

Тема 3.3. Системы стандартизации.

Тема 3.4. Техническое регулирование.

- Раздел 4. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг.
Тема 4.1. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия.
Тема 4.2. Субъекты сертификации.
Тема 4.3. Правила подтверждения качества продовольственного сырья.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности» является основной частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - ПК 1.3.; ПК 2.1 - ПК 2.3.; ПК 3.1 – ПК 3.4; ПК 4.1 – ПК 4.4; ПК 5.1 – 5.2; ПК 6.1 – ПК 6.1 – 6.5).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний в области правового обеспечения профессиональной деятельности, формирование умений и навыков работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими профессиональную деятельность.

В результате изучения дисциплины студент должен **уметь:**

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

вариатив:

- толковать и применять нормы Гражданского кодекса, законов и иных нормативных правовых актов в сфере гражданского права;
- толковать и применять нормы Трудового кодекса, законов и иных нормативных правовых актов в сфере трудового права;
- анализировать и решать юридические проблемы в сфере трудовых правоотношений;
- ориентироваться на рынке труда;
- строить взаимоотношения с будущим работодателем;
- составлять резюме.

В результате изучения дисциплины студент должен **знать:**

- основные положения Конституции РФ;
- права и свободы гражданина и человека, механизмы их реализации;

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основание 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 разрешения споров.

вариатив:

- статьи Гражданского и Трудового кодексов;
- состояние современного рынка труда;
- способы поиска работы;
- составные элементы резюме;
- основные правила поведения на собеседовании при приеме на работу.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 69 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 23 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 69 |
| Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего) | 46 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 18 |
| контрольные работы | - |

| | |
|---|--------------------|
| курсовая работа (проект) | (не предусмотрено) |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 23 |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | (не предусмотрено) |
| индивидуальное проектное задание | - |
| внеаудиторная самостоятельная работа по заданной тематике | 23 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Введение

Раздел 1 Основы гражданского права.

Тема 1.1. Правовое регулирование хозяйственных (экономических отношений).

Тема 1.2. Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение.

Тема 1.3. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц.

Тема 1.4. Объекты гражданского права.

Тема 1.5. Защита нарушенных прав субъектов предпринимательской деятельности и судебный порядок разрешения споров.

Тема 1.6. Правовое регулирование договорных отношений.

Раздел 2 Основы трудового права.

Тема 2.1. Правовое регулирование трудовых отношений.

Тема 2.2. Трудовой договор.

Тема 2.3. Рабочее время и время отдыха.

Тема 2.4. Оплата труда.

Тема 2.5. Трудовой распорядок и дисциплина труда.

Тема 2.6. Материальная ответственность сторон трудового договора.

Тема 2.7. Защита трудовых прав работников.

Раздел 3. Административные правонарушения и административная ответственность.

Тема 3.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы.

Тема 3.2. Административные правонарушения и административная ответственность.

Тема 3.3. Административные наказания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - ПК 1.3.; ПК 2.1 - ПК 2.3.; ПК 3.1 – ПК 3.4; ПК 4.1 – ПК 4.4; ПК 5.1 – 5.2; ПК 6.1 – ПК 6.5).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального цикла.

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

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

вариатив:

- организовывать производство конкурентоспособной продукции;

- стратегию и планирование маркетинга;

- влияние управления на производственный потенциал предприятия.

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

- основные положения экономической теории;

- принципы рыночной экономики;

- современное состояние и перспективы развития отрасли;

- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

- механизмы формирования заработной платы;

- формы оплаты труда;

- стили управления, виды коммуникации;

- принципы делового общения в коллективе;

- управленческий цикл;

- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

вариатив:

- осуществлять производственную и коммерческую деятельность;

- экономический механизм рыночного функционирования товаропроизводителей;

- предупреждать конфликтные и стрессовые ситуации на предприятии;

- осуществлять подготовку и проведение деловых бесед;

- организовывать рекламные компании;

- применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающего – 105 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 35 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 105 |
| Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего) | 70 |
| В том числе: | |
| практические занятия | 14 |
| курсовая работа (проект) | (не предусмотрено) |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 35 |
| В том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | (не предусмотрено) |
| индивидуальное проектное задание | - |
| внеаудиторная самостоятельная работа по заданной тематике | 35 |
| Итоговая аттестация в форме экзамена | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Раздел 1. Введение в экономику.

Тема 1.1. Основные понятия в экономике.

Тема 1.2. Экономические законы. Уровни и виды экономики. Экономическая политика.

Тема 1.3. Потребности и ресурсы: основа любой экономики.

Тема 1.4. Деньги – основа рыночной экономики.

Тема 1.5. Рыночная экономика.

Раздел 2. Микроэкономика.

Тема 2.1. Фирма как субъект микроэкономики.

Тема 2.2. Рынок труда. Заработная плата.

Раздел 3. Современный менеджмент и маркетинг.

Тема 3.1. Современный менеджмент.

Тема 3.2. Современный маркетинг.

Раздел 4. Макроэкономика.

Тема 4.1. Валовой национальный продукт.

Тема 4.2. Денежная система. Кредит.

Тема 4.3. Банки. Рынок ценных бумаг.

Тема 4.4. Государственные финансы. Государственный бюджет. Государственный внешний долг. Инфляция.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» является частью образовательных программ среднего профессионального образования разработана для программ подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» входит в состав учебного цикла ОП.00 Общепрофессиональных дисциплин.

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

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

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

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 102 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 68 часов, из них
- практические занятия - 48 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 34 часа.

После завершения изучения дисциплины во время летних каникул для юношей проводятся пятидневные учебные сборы в объеме - 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 102 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего): | 68 |
| в том числе: | |
| лабораторные работы | не предусмотрено |
| практические занятия | 48 |
| контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего): | 34 |
| в том числе: | |
| Написание рефератов | 18 |
| Составление тестов | 8 |
| Практические тренировки, отработка нормативов | 8 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения.

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера.

Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

Тема 1.2. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

Тема 1.3. Пожарная безопасность. Средства пожаротушения, эвакуация в случае пожара.

Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики.

Раздел 2. Основы военной службы.

Тема 2.1. Военная история России.

Тема 2.2. Основы обороны государства.

Тема 2.3. Военная служба – особый вид Федеральной государственной службы.

Воинский учет. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе.

Тема 2.4. Призыв граждан на военную службу. Поступление граждан на военную службу по контракту.

Тема 2.5. Воинская дисциплина её сущность и значение. Общевоинские уставы.

Прохождение военной службы. Увольнение с военной службы.

Тема 2.6. Огневая подготовка.

Тема 2.7. Тактическая подготовка.

Тема 2.8. Физическая подготовка.

Раздел 3. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Тема 3.1. Основы медицинских знаний.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.10 «Основы калькуляции и бухгалтерский учет» является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - ПК 1.3.; ПК 2.1 - ПК 2.3.; ПК 3.1 – ПК 3.4; ПК 4.1 – ПК 4.4; ПК 5.1 – 5.2; ПК 6.1 – ПК 6.1 – 6.5).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями среднего профессионального образования (в дополнительном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

ОП.10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального цикла.

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

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

- проводить запись хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета;
- группировать хозяйственные средства по составу, размещению и источникам образования;
- составлять бухгалтерский баланс, отчет о прибылях и убытках;
- составлять первичные документы, исправлять ошибки;
- производить калькуляцию свободных розничных цен;
- составлять первичные документы по реализации (отпуску) готовой продукции;

- составлять отчетность о реализации изделий кухни;
- оформлять книгу кассира - операциониста, приходные и расходные кассовые ордера; составлять отчет кассира; составлять авансовый отчет; оформлять платежные поручения;
- производить расчет единых надбавок проданных товаров, расходов на продажу на остаток товаров, амортизации основных средств; выявлять финансовый результат то обычных видов деятельности;
- рассчитывать различные виды налогов.

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

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

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающего – 165 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;

из них практические занятия – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 55 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 165 |
| Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего) | 110 |
| В том числе: | |
| практические занятия | 50 |
| курсовая работа (проект) | (не предусмотрено) |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 55 |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | (не предусмотрено) |
| - сообщения по темам; | 6 |
| - оформление отчета по ПЗ; | 6 |
| - подготовка презентации; | 8 |
| - изучение нормативной документации калькуляции и бухгалтерского учета; | 8 |
| - изучение ФЗ «О бухгалтерском учете»; | 2 |
| - расчет определения норм вложения сырья; | 8 |
| - изучение особенностей инвентаризации и учета; | 10 |
| - оформление рабочей документации бухгалтерского учета | 7 |
| Итоговая аттестация в форме экзамена | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 «Основы калькуляции и бухгалтерский учет»

Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета.

Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета.

Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета.

Тема 1.3. Документация и инвентаризация.

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

Тема 2.1. Ценообразование в общественном питании.

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

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

Тема 2.4. Учет расчетов по оплате труда.

Тема 2.5. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов.

Тема 2.6. Учет расходов, доходов и финансовых результатов.

Тема 2.7. Учетная политика организации (предприятия).

Тема 2.8. Бухгалтерская (финансовая) отчетность.

Раздел 3. Основы финансовой, кредитной и налоговой системы.

Тема 3.1. Финансы и кредит.

Тема 3.2. Налоговая система.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.11 «Товароведение продовольственных товаров» является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - ПК 1.3.; ПК 2.1 - ПК 2.3.; ПК 3.1 – ПК 3.4; ПК 4.1 – ПК 4.4; ПК 5.1 – 5.2; ПК 6.1 – ПК 6.1 – 6.5).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.11 Товароведение продовольственных товаров является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального цикла.

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

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

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами

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

- состояние и перспективы развития рынка каждой группы продовольственных товаров и источников поступления товаров на рынок;
- вопросы рационального питания;
- нормативные документы в области качества, сохранности товаров; классификацию ассортимента пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменения их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учётом требований современного производства и потребления

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –165 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;
- лабораторных и практических работ – 50 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –55 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной дисциплины | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 165 |
| Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего) | 110 |
| В том числе: | |
| лабораторные и практические занятия | 50 |
| курсовая работа (проект) | (не предусмотрено) |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 55 |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | (не предусмотрено) |
| - индивидуальное проектное задание | 12 |
| - сообщения по темам; | 4 |
| - составление конспекта по учебнику; | 4 |
| - заполнение таблиц; | 4 |
| - составление схем; | 4 |
| - проведение расчетов сырья и продукции; | 5 |
| - оформление отчета по ПЗ; | 5 |
| - подготовка презентации; | 6 |
| - работа над проектом. | 8 |
| Итоговая аттестация в форме экзамена | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 «Товароведение продовольственных товаров»

Введение

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.

Тема 1.1. Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров.

Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров.

Тема 2.1. Вспомогательные товары.

Тема 2.2. Зерномучные товары.

Тема 2.3. Плодоовощные товары.

Тема 2.4. Вкусовые товары.

Тема 2.5. Кондитерские товары.

Тема 2.6. Пищевые жиры.

Тема 2.7. Молочные товары.

Тема 2.8. Яйцо и яичные товары.

Тема 2.9. Мясные товары.

Тема 2.10. Рыбные товары.

Тема 2.11. Пищевые концентраты.

Тема 2.12. Продукты детского питания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.12 «Организация обслуживания» является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - ПК 1.3.; ПК 2.1 - ПК 2.3.; ПК 3.1 – ПК 3.4; ПК 4.1 – ПК 4.4; ПК 5.1 – 5.2; ПК 6.1 – ПК 6.1 – 6.5).

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.12 «Организация обслуживания» является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального цикла.

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

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

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

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

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной дисциплины | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 120 |
| Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего) | 80 |
| В том числе: | |
| практические занятия | 30 |
| курсовая работа (проект) | (не предусмотрено) |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 40 |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | (не предусмотрено) |
| - сообщения по темам; | 4 |
| - составление характеристики блюд; | 4 |
| - составление и заполнение таблиц; | 4 |
| - обслуживание учащихся; | 4 |
| - оформление отчета по ПЗ; | 4 |
| - подготовка презентации; | 6 |
| - работа над проектом; | 10 |
| - составление меню, карты вин. | 4 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 «Организация обслуживания»

Раздел 1. Введение.

Раздел 2. Организация обслуживания.

Тема 2.1. Торговые помещения.

Тема 2.2. Столовая посуда, приборы, столовое белье.

Тема 2.3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

Тема 2.4. Этапы организации обслуживания.

Тема 2.5. Обслуживание посетителей в ресторане.

Тема 2.6. Обслуживание приемов, банкетов.

Тема 2.7. Специальные виды услуг и формы обслуживания.

Тема 2.8. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.

Тема 2.9. Организация обслуживания социально-ориентированных предприятий общественного питания.

Тема 2.10. Организация труда обслуживающего персонала.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.13 «Оборудование предприятий общественного питания» является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - ПК 1.3.; ПК 2.1 - ПК 2.3.; ПК 3.1 – ПК 3.4; ПК 4.1 – ПК 4.4; ПК 5.1 – 5.2; ПК 6.1 – ПК 6.1 – 6.5).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.13 Оборудование предприятий общественного питания является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального цикла.

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

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

- подбирать необходимое оборудование и эксплуатировать его с соблюдением правил безопасности.

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

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;

- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила эксплуатации, технику безопасности при использовании оборудования;

- критерии выбора оборудования предприятий общественного питания.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –144 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов;

- самостоятельной работы обучающегося –48 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной дисциплины | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 144 |
| Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего) | 96 |
| В том числе: | |
| практические занятия | 30 |
| курсовая работа (проект) | (не предусмотрено) |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 48 |

| | |
|--|--------------------|
| В том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | (не предусмотрено) |
| - подготовка сообщения по темам; | 4 |
| - составление кроссворда; | 4 |
| - работа с таблицами неисправностей; | 6 |
| - ознакомление с технической документацией машин, общими правилами эксплуатации оборудования и основными требованиями техники безопасности, заполнение таблиц; | 6 |
| - проведение расчетов производительности оборудования; | 6 |
| - оформление отчета по ПЗ; | 6 |
| - подготовка презентации; | 6 |
| - работа над проектом. | 10 |
| Итоговая аттестация в форме экзамена | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.13 «Оборудование предприятий общественного питания»

Введение

Раздел 1. Механическое оборудование.

Тема 1.1. Классификация механического оборудования.

Тема 1.2. Электросиловые аппараты.

Тема 1.3. Машины для обработки овощей.

Тема 1.4. Машины для обработки мяса и рыбы.

Тема 1.5. Машины кондитерского цеха.

Тема 1.6. Машины для нарезки хлеба, гастрономических товаров.

Тема 1.7. Посудомоечные машины.

Раздел 2. Тепловое оборудование.

Тема 2.1. Тепловое оборудование.

Тема 2.2. Варочное оборудование.

Тема 2.3. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 2.4. Многофункциональное универсальное оборудование.

Раздел 3. Холодильное оборудование.

Тема 3.1. Холодильное оборудование.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа профессионального модуля предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - ПК 1.3).

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 для приготовления 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;

вариатив:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать различные способы и приёмы приготовления полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции;

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, гусиной и утиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы гусиной и утиной печени;

- требования к безопасному хранению тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы гусиной и утиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы, домашней птицы, для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;

вариатив:

- ассортимент полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- требование к качеству и правила выбора продуктов для приготовления полуфабрикатов;

- температурный и санитарный режим хранения полуфабрикатов.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –258 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося –50 часов;

учебной практики 36 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|---|
| ПК 1.1. | Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2. | Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 1.3 | Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях |
| ОК 4. | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

| Код профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля * | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | | |
|----------------------------------|---|-------------|---|--|---|---|---|----------------|--|----|
| | | | Аудиторная учебная работа обучающегося (обязательные учебные занятия) | | | Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности),** часов | |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| ПК 1.1-1.3 | Раздел ПМ 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 150 | 100 | 50 | | | 50 | | 36 | 72 |
| ПК 1.1-1.3 | УП.01 Учебная практика, Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, часов | 36 | | | | | | | 36 | |
| ПК 1.1-1.3 | ПП.01 Производственная практика, (по профилю специальности), Организация процесса приготовления и приготовление | 72 | | | | | | | | 72 |

| | | | | | | | | | |
|--|--|-----|-----|----|--|----|--|----|----|
| | полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, часов | | | | | | | | |
| | Всего: | 258 | 100 | 50 | | 50 | | 36 | 72 |

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ).

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

МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 1.1. Первичная обработка рыбы и приготовление сложных полуфабрикатов

Тема 1.2. Первичная обработка мяса и приготовление сложных полуфабрикатов

Тема 1.3. Первичная обработка птицы и дичи и приготовление сложных полуфабрикатов.

Тема 1.4. Первичная обработка тушек ягнят, молочных поросят, утиной и гусиной печени.

Учебная практика

Виды работ:

Разработать ассортимент сложных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и субпродуктов.

Производить расчет необходимого сырья для приготовления сложных полуфабрикатов.

Организовать процесс производства сложных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и субпродуктов.

Приготовить сложные полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы и субпродуктов.

Обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении сложных полуфабрикатов.

Производственная практика (по профилю специальности)

Виды работ:

Первичная обработка рыбы и приготовление сложных полуфабрикатов: для фарширования, кусковых, рубленых, разделка на филе (с кожей и без кожи).

Первичная обработка мяса и приготовление сложных полуфабрикатов: крупнокусковых, мелкокусковых и рубленых.

Первичная обработка домашней птицы и приготовление сложных полуфабрикатов: целых тушек, кусковых и рубленых.

Первичная обработка тушек ягнят, молочных поросят, утиной и гусиной печени.

Технология приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы.

Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.

Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.

Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа профессионального модуля предназначена для реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирования общих (ОК 1 - ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК 3.1 - ПК 3.4).

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;

вариатив:

- расчета основных показателей производства;
- управления текущей деятельностью основного производства организации питания;

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;

вариатив:

- применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков, кулинарных изделий;
- эстетически оформлять блюда при подаче, реализации;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

знать:

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

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

вариатив:

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила пользования сборником рецептов на приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы расчета пищевой и энергетической ценности блюд.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –504 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –324 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;

курсовая работа -30 часов

самостоятельной работы обучающегося –108 часов;

учебно практики – 36 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|---|
| 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. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях |
| ОК 4. | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

| Код профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля * | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|----------------------------------|--|-------------|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), ** часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 3.1-3.4 | Раздел ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 324 | 216 | 146 | 30 | 108 | | 0 | |
| | УП.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции, часов | 36 | | | | | | 36 | |
| | ПП.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей | 144 | | | | | | | 144 |

| | | | | | | | | |
|---------------|------------------------------------|------------|------------|-----|----|------------|-----------|------------|
| | кулинарной продукции, ча сов | | | | | | | |
| Всего: | | 504 | 216 | 146 | 30 | 108 | 36 | 144 |

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Тема 1. Супы.

Тема 2. Соусы.

Тема 3. Горячие блюда из овощей, грибов и сыра.

Тема 4. Горячие блюда из рыбы.

Тема 5. Горячие блюда из мяса и птицы.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии 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:

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

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

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

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

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

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

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

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

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

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

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

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

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

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

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

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

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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 414 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| 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 |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях |
| ОК 4. | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

| Код профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля* | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | | |
|----------------------------------|--|-------------|---|--|---|---|---|----------------|---|--|
| | | | Аудиторная учебная работа обучающегося (обязательные учебные занятия) | | | Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности)** часов | |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| ПК 4.1-4.4 | Раздел ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 270 | 180 | 100 | | 90 | | | | |
| | МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 270 | 180 | 100 | | 90 | 270 | 180 | | |
| ПК 4.1-4.4 | УП. 04 Организация процесса приготовления и приготовление | 36 | | | | | | 36 | | |

| | | | | | | | | | |
|---------------|---|------------|------------|------------|--|-----------|--|-----------|------------|
| | сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, часов | | | | | | | | |
| ПК 4.1-4.4 | ПП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий), часов | 108 | | | | | | 108 | |
| Всего: | | 414 | 180 | 100 | | 90 | | 36 | 108 |

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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

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

Тема 1.1. Сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб.

Тема 1.2. Сложные мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты для отделки.

Тема 1.3. Праздничные торты.

Тема 1.4. Мелкоштучные кондитерские изделия.

Производственная практика (по профилю специальности)

Виды работ:

- 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.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –222 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –150 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося –50 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и

| | | | | | | | | | |
|---------------|--|------------|------------|----|--|-----------|-----|-----------|-----------|
| ПК 5.1-5.2 | Раздел ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | 150 | 100 | 60 | | 50 | | | |
| | МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 150 | 100 | 60 | | 50 | 150 | 100 | |
| ПК 5.1-5.2 | УП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, часов | 36 | | | | | | 36 | |
| ПК 5.1-5.2 | ПП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, часов | 36 | | | | | | | 72 |
| Всего: | | 222 | 100 | 60 | | 50 | | 36 | 36 |

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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

МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1. Сырье для приготовления холодных и горячих десертов.

Тема 1.2. Сложные холодные десерты.

Тема 1.3. Сложные горячие десерты.

Тема 1.4. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Производственная практика (по профилю специальности)

Виды работ:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии 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 работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;

- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, 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. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –219 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –147 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 98 часов;
- курсовая работа -30 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –49 часов;
- учебной практики – 36 часов;
- производственной практики (по профилю специальности) – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| ПК 6.1. | Участвовать в планировании основных показателей производства |
| ПК6.2. | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК.6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях |
| ОК 4. | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат |

| | | | | | | | | | |
|---------------|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|--|-----------|-----------|
| ПК 6.1-6.4 | УП.06 Организа ция работы структурног о подразделен ия, часов | 36 | | | | | | 36 | |
| ПК 6.1-6.4 | ПП.06 Организа ция работы структурног о подразделен ия, часов | 36 | | | | | | | 36 |
| Всего: | | 219 | 98 | 40 | 30 | 49 | | 36 | 36 |

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Раздел ПМ 06. Организация работы структурного подразделения.

МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации.

Тема 1.1. Планирование работы структурного подразделения.

Тема 1.2. Организация рабочих мест в производственных помещениях.

Тема 1.3. Организация работы персонала на производстве.

Тема 1.4. Разработка нормативно-технологической документации.

Производственная практика (по профилю специальности)

Виды работ:

- составить характеристику организации (предприятия) общественного питания: организационно-правовая форма, учредительные документы, тип, специализация;
- вид предприятия питания, его структура (группы помещений, их взаимосвязь) структурные подразделения предприятия питания: цехи, участки, отделения, рабочие места, их краткая характеристика (производственная инфраструктура);
- общие (планирование, организация, координация, мотивация, контроль) и специальные (производственные, заготовительные, сбытовые, маркетинга, инноваций и др.) функции управления на предприятии общественного питания;
- изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог);
- ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. изучение обязанностей менеджера; (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда;
- распределять обязанности для персонала;
- ознакомление и составление плана-меню, его назначение и содержание;
- ознакомление с порядком составления калькуляционных карт,
- определение продажной цены на готовую продукцию.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

в части освоения основного вида деятельности (ВПД):

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

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:

- подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовления блюд из яиц по заданию повара;
- приготовления блюд из творога по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовления горячих напитков по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;

- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;
- порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентация;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
- подготовки к работе основного производства питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря; инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

уметь:

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно- технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

знать:

- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весозмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –783 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –459 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 306 часов;

лабораторные работы – 104 часа

практические занятия – 88 часов

курсовая работа (проект) – не предусмотрено

самостоятельной работы обучающегося –153 часа;

самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) не предусмотрено

учебной практики – 180 часов;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

| Код профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля * | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|----------------------------------|--|-------------|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности),** часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК.7.1 | РАЗДЕЛ 1 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий. | 459 | 306 | 192 | - | 153 | - | | |
| | УП.07 Приготовление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий, часов | 180 | | | | | | 180 | |
| | ПП.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, | 144 | | | | | | | 144 |
| | Всего: | 783 | 306 | 192 | | 153 | | 180 | 144 |

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Раздел 1. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

МДК 07.01. Приготовление, презентации и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий.

Тема 1. Первичная обработка сырья.

Тема 2. Тепловая обработка продуктов.

Тема 3. Супы.

Тема 4. Соусы.

Тема 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 6. Блюда и гарниры из овощей.

Тема 7. Блюда из рыбы.

Тема 8. Блюда из мяса.

Тема 9. Блюда из яиц и творога.

Тема 10. Холодные блюда и закуски.

Тема 11. Сладкие блюда и горячие напитки.

Тема 12. Тесто и изделия из него.

МДК 07.02. Технологическое оснащение и организация рабочего места повара.

Раздел 1. Организация производства.

Раздел 2. Организация рабочих мест.

Учебная практика

Виды работ:

- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовление блюд из творога по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;

- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентация;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Производственная практика (по профилю специальности)

Виды работ:

- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятии общественного питания;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара на предприятии общественного питания;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара на предприятии общественного питания;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара на предприятии общественного питания;
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара на предприятии общественного питания;
- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара на предприятии общественного питания;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара на предприятии общественного питания;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара на предприятии общественного питания;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара на предприятии общественного питания;
- приготовление блюд из творога по заданию повара на предприятии общественного питания;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара на предприятии общественного питания на предприятии общественного питания;
- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара на предприятии общественного питания;
- приготовление горячих напитков по заданию повара на предприятии общественного питания;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара на предприятии общественного питания;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара на предприятии общественного питания;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара на предприятии общественного питания;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара на предприятии общественного питания на предприятии общественного питания;

- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара на предприятии общественного питания;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара на предприятии общественного питания;
- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентация;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара на предприятии общественного питания;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара на предприятии общественного питания.