




Департамент образования Ивановской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
**«Шуйский технологический колледж»**  
155901 г. Шуя, Ивановская обл., Учебный городок, 1  
 (49351) 4-70-81     [www.prof4.ru](http://www.prof4.ru)     [liceyshuya@mail.ru](mailto:liceyshuya@mail.ru)

---

**АННОТАЦИИ  
РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

## ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

### 1.1. Область применения программы

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### уметь:

-ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### знать:

-основные категории и понятия философии;

-роль философии в жизни человека и общества;

-основы философского учения о бытии;

-сущность процесса познания;

-основы научной, философской и религиозной картин мира;

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

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

### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 12 часов.

### 1.5. Промежуточная аттестация: 2 семестр – зачет.

## ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

### 1.1. Область применения программы

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

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина ОГСЭ.02 История относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### уметь:

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

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

#### знать:

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

– сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;

– основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

– назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и основные направления их деятельности;

– о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государст-

венных традиций;

– содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

#### **1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося — 60 часов,

в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, из них практические занятия 10 часов;

- самостоятельная работа обучающегося - 12 часа.

#### **1.5. Промежуточная аттестация: 2 семестр - дифференцированный зачёт.**

### **ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

##### **уметь:**

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

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

##### **знать:**

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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 186 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа,

в том числе:

практические занятия - 162 часов

самостоятельной работы обучающегося - 24 часа.

#### **1.5. Промежуточная аттестация: 4 семестр - дифференцированный зачёт, 5 семестр - дифференцированный зачёт, 6 семестр - дифференцированный зачёт.**

### **ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура», разработана для освоения обучающимися, отнесенными по результатам медицинского осмотра к основной медицинской и подготовительной медицинской группам, является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

##### **уметь:**

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

**знать:**

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

- основы здорового образа жизни.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 час;

самостоятельной работы 162 часов

**1.5. Промежуточная аттестация:**

**1 семестр – зачет, 2 семестр - дифференцированный зачёт, 3 семестр – зачёт, 4 семестр - дифференцированный зачёт, 5 семестр – зачёт, 6 семестр - дифференцированный зачёт.**

## **ЕН.01 МАТЕМАТИКА**

**1.1. Область применения программы**

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

**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:**

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

**знать:**

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

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, из них практические занятия 20 часов; самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

**1.5. Промежуточная аттестация: 1 семестр - дифференцированный зачёт.**

## **ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельно-

сти;

- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;

**знать:**

- 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;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;
- методы экологического регулирования; 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;
- принципы производственного экологического контроля;
- условия устойчивого состояния экосистем.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов, из них практические занятия 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

#### **1.5. Промежуточная аттестация: 5 семестр - дифференцированный зачёт.**

### **ЕН.03 ХИМИЯ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы составленной в соответствии ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

**знать:**

- основные понятия и законы химии
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протеканий;
- обратимые и не обратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термодинамические реакции;
- характеристики различных классов органических веществ, входящий в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 192 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 128 часов, из них лабораторные работы 25 часов, практические занятия 6 часов;

самостоятельной работы обучающегося 64 часов.

**1.5. Промежуточная аттестация: 2 семестр - дифференцированный зачёт.**

**ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**1.1. Область применения программы**

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

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, из них лабораторные работы 4 часов, практические занятия 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа

*30 часов обязательной аудиторной нагрузки выделено из вариативной части с целью возможности расширения и углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин, что позволяет обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности;*

#### **1.5. Промежуточная аттестация: 1 семестр - дифференцированный зачёт**

##### **ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

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

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

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины.

**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.

**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.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, из них практические занятия 12 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

### **1.5. Промежуточная аттестация: 1 семестр - дифференцированный зачёт**

## **ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

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

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

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины.

**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 расходов продуктов;
- оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;
- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

**знать:**

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

### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, из них практические занятия 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

### **1.5. Промежуточная аттестация: 4 семестр - дифференцированный зачёт.**



## **ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

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

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

дисциплина входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины.

### **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.

#### **знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин 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.

### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, из них лабораторные работы 15 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часа.

### **1.5. Промежуточная аттестация: 2 семестр - дифференцированный зачёт.**

## **ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины.

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

- 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 соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

#### **знать:**

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 час,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 34 часа, из них практические занятия 4 часа;

самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

#### **1.5. Промежуточная аттестация: 4 семестр -дифференцированный зачёт.**

## **ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

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

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

дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, из них практические занятия 3 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 27 часа.

### **1.5. Промежуточная аттестация: 6 семестр - экзамен.**

## ОП 07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

### 1.1. Область применения программы

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

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

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

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

**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

### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, из них практические занятия 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

### 1.5. Промежуточная аттестация: 4 семестр -дифференцированный зачёт.

## ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

### 1.1. Область применения программы

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

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

**знать:**

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

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальная учебная нагрузка студента 54 часа, в том числе:

-обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся 36 часов, из них практические занятия 6 часов;

-самостоятельная работа обучающихся 18 часов.

**1.5. Промежуточная аттестация: 6 семестр - экзамен.**

**ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09«Безопасность жизнедеятельности» является частью ОПОП СПО подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

**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.

**знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том чис-

ле в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов,
- из них практические занятия 22 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

#### **1.5. Промежуточная аттестация: 3 семестр - дифференцированный зачёт.**

### **ОП.10 ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины Этика и психология в профессиональной деятельности является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- подготовить, организовать и провести деловые беседы, переговоры, презентации с учетом требований делового этикета;
- применить рациональную тактику ведения переговоров;
- владеть способностью работать в коллективе, быть толерантным, честным, готовым к кооперации с коллегами;
- владеть навыками коммуникации в письменной форме и с использованием технических средств;
- владеть навыками речевой коммуникации, тактическими приемами и техникой аргументации в процессе делового общения;

**знать:**

- этикет деловых отношений
- основы деловой культуры в устной форме
- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке
- основные правила этикета
- основы психологии производственных отношений;
- основы управления конфликтами.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа, из них практические занятия 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося 21 час.

#### **1.5. Промежуточная аттестация: 5 семестр - дифференцированный зачёт.**

### **ОП.11 УЧЕТ И КАЛЬКУЛЯЦИЯ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Учет и калькуляция» является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл в общепрофессиональные дисциплины.

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

Целью изучения дисциплины является усвоение теоретических знаний в области характеристики бухгалтерского учета, его предмета и метода, системы счетов бухгалтерского учёта, учёта товарно-материальных ценностей, калькуляции продажных цен на продукцию общепита, учёта денежных средств, расчётных и кредитных операций, расчётов по оплате труда, определения результатов хозяйственной деятельности и бухгалтерской отчётности.

Изучение дисциплины должно способствовать формированию профессионального мышления, предприимчивости, ответственности, умению анализировать ситуацию и принимать оптимальное решение, прогнозировать финансовые результаты хозяйственной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- использовать данные бухгалтерского учёта для планирования и контроля за результатами хозяйственной деятельности;
- калькулировать продажную стоимость составляя первичные документы и требования на получение продуктов из кладовых;
- составлять отчёты и акты реализаций изделий кухни;
- участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации;

**знать:**

- нормативное регулирование бухгалтерского учёта и отчётности;
- методологические основы бухгалтерского учёта, его счета и двойную запись;
- бухгалтерскую отчётность;
- правила определения продажных цен и методику калькуляции;
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, из них практические занятия 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

#### **1.5. Промежуточная аттестация: 4 семестр -дифференцированный зачёт**

### **ОП. 12 ТОВАРОВЕДНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СЫРЬЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

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

Рабочая программа дисциплины «Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров» является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемой для успеш-

ного формирования профессиональных компетенций выпускника востребованных современным рынком труда.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный цикл в общепрофессиональные дисциплины.

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

**Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:**

- организация производства продукции питания для различных категорий потребителей;
- осуществление контроля хода и оценивания результатов выполнения работ исполнителями.

**Задачи дисциплины:**

- развитие теоретических положений о товаре как потребительской стоимости и выявление закономерностей, связанных с продвижением товара на рынке и удовлетворением потребностей населения;
- разработка научных принципов и правил классификации и кодирования товаров, способствующих внедрению компьютеризации в процессы управления ассортиментом и качеством товаров и совершенствованию информационного обеспечения;
- участие в разработке критериев качества товаров, которые закладываются в нормативно-технические документы на продукцию;
- создание новых приборов и современных методов контроля качества товаров, обеспечивающих объективность результатов, минимальные затраты ресурсов и времени;
- исследование свойств новых товаров, в первую очередь безопасности, и разработка номенклатуры показателей качества этих товаров, необходимых и достаточных для комплексной оценки качества;
- разработка на предприятиях торговли систем качества товаров на основе международных стандартов;
- подготовка рекомендаций по уходу за товарами в процессе хранения и транспортировки;
- изучение норм и способов рационального потребления продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество;
- устанавливать дефекты и определять качество продукции;
- контролировать условия и сроки хранения продовольственных товаров и сырья;
- определять и списывать товарные потери;
- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативной документацией;
- осуществлять самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач.

**знать:**

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки хранения;
- актуальные вопросы рационального питания;
- нормативную документацию по товароведению;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов;
- изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству пищевых продуктов;
- условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка студента 279 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся 186 часов, из них практические занятия 28 часов;

-самостоятельная работа обучающихся 93 часа.

**1.5. Промежуточная аттестация: 2 семестр -дифференцированный зачёт, 3 семестр - дифференцированный зачёт, 4 семестр -экзамен.**

## **ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СПЕЦЦЕХОВ И МИНИПРОИЗВОДСТВ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Программа введена за счет вариативной части, для успешного формирования профессиональных компетенций выпускника востребованных современным рынком труда.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл в общепрофессиональные дисциплины.

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

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

- классифицировать предприятия общественного питания по признакам;
- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- организовывать рабочие места в различных цехах, правильно пользоваться оборудованием и инструментами, использовать по назначению организовать работу на раздаточных линиях;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- выполнять свои профессиональные обязанности на любом участке труда, планировать и организовывать свою и коллективную деятельность;

**знать:**

- задачи, поставленные перед общественным питанием, структуру управления предприятием, связь предмета с другими дисциплинами;
- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли типы предприятий, их характеристику и виды услуг, уровень обслуживания; организацию снабжения предприятия сырьём, материалами, инвентарём, оборудованием;
- правовые формы и классификацию предприятий общественного питания,
- особенности их деятельности и функционирования;
- правила организации цехов: холодного, горячего, кондитерского, мясного, овощного, рыбного и других подсобных помещений, спеццехов и минипроизводств.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, из них лабораторные занятия 12 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часа.

**1.5. Промежуточная аттестация: 5 семестр - дифференцированный зачёт.**

## **ОП.14 ОСНОВЫ КЕЙТЕРИНГА**

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и пере-



подготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

- разрабатывать ассортимент продукции/меню выездного мероприятия для организации питания потребителей на воздухе, в офисе, на дому с учетом особенностей места проведения и типа мероприятия;
- определять перечень, тип и количество предварительных заготовок для последующего приготовления блюд на выездном мероприятии;
- определять способы сервировки и оформления блюд на выездном мероприятии;
- определять тип и количество технологического оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря, необходимого при приготовлении и реализации блюд на выездном мероприятии;
- устанавливать требования к упаковке и транспортировке технологического оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря, необходимого при организации питания на выездном мероприятии;
- рассчитывать требуемое количество работников производства для приготовления и отпуска блюд на выездном мероприятии;
- определять тип средства транспортировки и время, необходимые для доставки и приготовления продукции производства на выездном мероприятии;
- обеспечивать установку необходимого технологического оборудования на месте проведения выездного мероприятия с учетом требований техники безопасности;
- организовывать взаимодействие всех подразделений производства при изготовлении предварительных заготовок и блюд для выездного мероприятия;
- организовывать приготовление блюд с использованием полевой кухни и имеющихся условий на месте проведения выездного мероприятия;
- контролировать соблюдение технологического процесса приготовления и отпуска блюд на выездном мероприятии;
- обеспечивать соблюдение требований к чистоте и порядку по окончанию мероприятия в помещениях и на открытом воздухе;
- анализировать затраты на процесс приготовления и реализации продукции на выездном мероприятии;

**знать:**

- основные этапы развития кейтеринга
- организацию производства
- общую характеристику процесса обслуживания
- методы и технологии организации питания на выездных мероприятиях
- подбор персонала
- маркетинг выездного мероприятия
- организацию кейтеринга
- особенности технологического процесса приготовления блюд и закусок

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа, из них лабораторные занятия 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 21 час.

**1.5. Промежуточная аттестация: 5 семестр -экзамен.**

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

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

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; Использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;
- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег;
- использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;
- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; Выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
- применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита.
- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.
- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

#### **знать:**

- экономические явления и процессы общественной жизни.
- структуру семейного бюджета и экономику семьи.
- депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.
- расчетно-кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.
- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.
- виды ценных бумаг.
- сферы применения различных форм денег.
- основные элементы банковской системы.
- виды платежных средств.
- страхование и его виды.

- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).
- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.
- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов, из них практические занятия 5 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

**Промежуточная аттестация: 4 семестр - дифференцированный зачёт.**

### **ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

#### **МДК. 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

##### **УП.01 Учебная практика**

##### **ПП.01 Производственная практика**

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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014г.

- Профессиональных стандартов индустрии питания утвержденных Российским союзом промышленников и предпринимателей от 01 ноября 2007 г.

-Профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказ от 08 сентября 2015 г. N 610н

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ФГОС	профессиональные стандарты индустрии питания профессиональный стандарт «Повар»,
Организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания (код 33.011)

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

##### ФГОС:

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.

##### Профессиональные стандарты индустрии питания:

ПК 1.4. Организовывать подготовку, нарезку и формовку экзотических и редких овощей и грибов для сложной кулинарной продукции

##### Обобщенных трудовых функций:

Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции 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, 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:**

<u>ФГОС:</u>	<u>Профессиональные стандарты индустрии питания:</u>
<p>органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p>	<p><i>-соблюдать условия хранения тушек ягнят, молочных поросят и порослячьих голов в охлажденном и мороженом виде.</i></p> <p><i>соблюдать условия хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде.</i></p> <p><i>-проверять органолептическим способом качество и соответствие мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, экзотических видов рыб, малюсков, ракообразных, экзотических и редких видов овощей и грибов, и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к подготовке мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, экзотических видов рыб, малюсков, ракообразных, экзотических и редких видов овощей и грибов предназначенного для последующего приготовления сложных блюд.</i></p> <p><i>-обеспечивать температурный и временной режим размораживания тушек ягнят и молочных поросят, порослячьих голов, домашней птицы, дичи, рыбы, экзотических видов рыб, малюсков, ракообразных, экзотических и редких видов овощей и грибов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</i></p> <p><i>-рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к мясу, домашней птицы, дичи, рыбы, экзотических видов рыб, малюсков, ракообразных, экзотических и редких видов овощей и грибов при их подготовке к приготовлению сложных блюд.</i></p> <p><i>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке мяса домашней птицы, дичи, рыбы, экзотических видов рыб, малюсков, ракообразных, экзотических и редких видов овощей и грибов, к приготовлению сложных блюд.</i></p> <p><i>-осуществлять различные действия при обработке и подготовке мяса домашней птицы, дичи, рыбы, экзотических видов рыб, малюсков, ракообразных, экзотических и редких видов овощей и грибов к приготовлению сложных блюд.</i></p> <p><i>-соблюдать требования к качеству при обработке и подготовке мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, экзотических видов рыб, малюсков, ракообразных, экзотических и редких видов овощей и грибов к приготовлению сложных блюд.</i></p> <p><i>-обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленного для приготовления сложных блюд мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, экзотических видов рыб, малюсков, ракообразных, экзотических и редких видов овощей и грибов с учетом требований к безопасности пищевого продукта.</i></p> <p><i>-обеспечивать правильное хранение мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, экзотических видов рыб, малюсков, ракооб-</i></p>

	<i>разных, экзотических и редких видов овощей и грибов подготовленных для приготовления сложных блюд в охлажденном и замороженном виде.</i>
	<b>Профессиональный стандарт «Повар»</b>
	<i>-оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</i>

**знать:**

<b>ФГОС:</b>	<b>Профессиональный стандарт индустрии питания:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд;</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;</li> <li>-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li> <li>- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусяной печени;</li> <li>- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусяной печени;</li> <li>-требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусяной печени в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</li> <li>-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>обработку и подготовку экзотических рыб, моллюсков и ракообразных для приготовления сложных блюд;</i></li> <li>- <i>обработку и подготовку мяса диких животных, дичи и кроликов и зайцев для приготовления сложных блюд;</i></li> <li>- <i>основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов;</i></li> <li>- <i>методы обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд;</i></li> <li>- <i>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд;</i></li> <li>- <i>последовательность и правила обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов к приготовлению блюд;</i></li> <li>- <i>требования к качеству овощей и фруктов, используемых для нарезки и формовки сложной формы;</i></li> <li>- <i>виды нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы;</i></li> <li>- <i>виды производственного инвентаря и инструментов для карвинга, используемых для нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы;</i></li> <li>- <i>виды и способы составления композиций из готовых овощей и фруктов сложной формы.</i></li> </ul>
	<b>Профессиональный стандарт «Повар»:</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<i>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.</i></li> <li>-<i>способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве</i></li> </ul>

	<i>блюда, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</i> <i>-правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</i> <i>-способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</i> <i>-виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</i> <i>-требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</i>
--	---

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –**237** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 165 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 55 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

### **1.4. Промежуточная аттестация:**

**2 семестр - экзамен по МДК. 01.01; 3 семестр - дифференцированный зачёт по УП.01; 4 семестр – дифференцированный зачёт по ПП.01; 4 семестр - экзамен квалификационный.**

## **ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.**

**УП.02 Учебная практика**

**ПП.02 Производственная практика**

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

Рабочая программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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

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

**иметь практический опыт:**

ФГОС

Профессиональный стандарт индустрии питания

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов

**уметь:**

<p>ФГОС профессиональный стандарт индустрии питания</p>	<p>профессиональный стандарт «Повар»</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса</li> <li>-производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале</li> <li>-оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</li> <li>-организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>-осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента</li> <li>-изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</li> <li>-комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</li> <li>-готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</li> <li>-соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления</li> <li>-оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>-составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</li> <li>-кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>-составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</li> </ul>

**знать:**

<p>ФГОС профессиональный стандарт индустрии питания</p>	<p>профессиональный стандарт «Повар»</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</li> <li>- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</li> <li>- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</li> <li>- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- технологии наставничества и обучения на рабочих местах</li> <li>- рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- виды технологического оборудования, используемого</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</li> <li>- правила соусной композиции сложных холодных соусов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- технология приготовления канапе легких и сложных холодных закусок, сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд соусов и заготовок к ним;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</li> </ul>	<p>при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>
---	--

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 267 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 195 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 65 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

### **1.4. Промежуточная аттестация:**

**4 семестр - дифференцированный зачёт по УП.02; 4 семестр –дифференцированный зачёт по ПП.02; 4 семестр - экзамен по МДК. 02.01, 4 семестр - экзамен квалификационный.**

## **ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

**УП.03 Учебная практика**

**ПП.03 Производственная практика**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:



- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014г.

- Профессиональных стандартов индустрии питания утвержденных Российским союзом промышленников и предпринимателей от 01 ноября 2007 г.

-Профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказ от 08 сентября 2015 г. N 610н

Рабочая программа профессионального модуля– является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ФГОС:

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Профессиональный стандарт индустрии питания:

Оказание услуг в области питания различным группам потребления

Профессионального стандарта «Повар»:

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ФГОС

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

Профессиональный стандарт индустрии питания:

*ПК 3.5 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из макаронных изделий и мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.*

*ПК 3.6 Организовывать и проводить приготовление старинных блюд русской кухни с использованием современных технологий*

*ПК 3.7 Организовывать и проводить приготовление блюд здорового питания*

Обобщенных трудовых функций:

Профессионального стандарта «Повар»:

Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров

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

Вариативная часть 134 часа

*ПК 3.5 Раздел 03.05 Организация и проведение приготовления сложных блюд из макаронных изделий и мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.*

*ПК3.6 Раздел 03.06 Организация и проведение приготовления старинных блюд русской кухни с использованием современных технологий*

*ПК 3.7 Раздел 03.07 Организация и проведение приготовления блюд здорового питания*

***(Раздел 03.03 Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра) Тема: Организация технологического процесса приготовления блюд с проростками***

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

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

**иметь практический опыт:**

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

<b>ФГОС</b>	<b><u>Профессиональный стандарт индустрии питания:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- 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;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul>	<p><i>организовывать и проводить приготовление сложных супов.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению сложных супов.</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении сложных супов.</li> <li>-использовать различные технологии приготовления сложных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-определять органолептическим способом правильность приготовления сложных супов и их готовность для подачи.</li> <li>-сервировать и оформлять сложные супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении приготовленных сложных супов, предназначенных для последующего использования.</li> <li>-проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению сложных горячих соусов.</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении сложных горячих соусов.</li> <li>-использовать различные технологии приготовления сложных горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-определять органолептическим способом правильность приготовления сложных горячих соусов и их готовность для подачи.</li> <li>-оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов с учетом требований к безопасности продукции.</li> <li>-обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных горячих соусов и хранении приготовленных сложных горячих соусов и заготовок для сложных горячих соусов, предназначенных для последующего использования.</li> <li>-обеспечивать правильное хранение обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов.</li> <li>-проверять органолептическим способом качество и соответствие овощей и грибов, сыра и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению сложных блюд из овощей и грибов и сыра.</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра..</li> <li>-использовать различные технологии приготовления сложных блюд из овощей и грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-определять органолептическим способом правильность приготовления сложных блюд из овощей и грибов и сыра и их готовность для подачи.</li> <li>-сервировать и оформлять сложные блюда из овощей и грибов и сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из овощей и грибов и сыра и хранении приготовленных овощей и грибов и сыра, предназначенных для последующего использования.</li> <li>проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению сложных горячих закусок.</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих</li> </ul>

закусок.

-использовать различные технологии приготовления сложных горячих закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.

-определять органолептическим способом правильность приготовления сложных горячих закусок и готовность сложных горячих закусок для подачи.

-сервировать и оформлять сложные горячие закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции.

-обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении сложных горячих закусок для последующего использования.

-проверять органолептическим способом качество зерна и семян для проращивания и соответствие готовых проростков технологическим требованиям к приготовлению блюд из проростков.

-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при проращивании зерна и семян и приготовлении блюд с проростками.

-соблюдать технологию проращивания зерна и семян и использовать различные технологии приготовления блюд с проростками с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.

-определять органолептическим способом правильность проращивания зерна и семян и готовность проростков для использования в приготовлении блюд.

-определять органолептическим способом правильность приготовления блюд с проростками и их готовность для подачи.

-сервировать и оформлять блюда с проростками с учетом требований к безопасности готовой продукции.

-обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче блюд с проростками и хранении проростков и блюд с проростками, предназначенных для последующего использования

обеспечивать правильное хранение подготовленной рыбы, мяса, дичи и сельскохозяйственной (домашней) птицы в охлажденном и замороженном виде.

-использовать различные технологии приготовления сложных блюд из рыбы, рыбы экзотических видов, моллюсков и ракообразных, мяса, дичи и сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.

-определять органолептическим способом правильность приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, дичи и сельскохозяйственной (домашней) птицы и их готовность для подачи.

-сервировать и оформлять сложные блюда из рыбы, мяса, дичи и сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции.

обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из рыбы, мяса, дичи и сельскохозяйственной (домашней) птицы и хранении подготовленной рыбы для последующего использования.

-проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению сложных блюд из свежеприготовленных макаронных изделий и азиатской лапши, к приготовлению мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.

-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении теста, макаронных изделий и сложных блюд из свежеприготовленных макаронных изделий и азиатской лапши, мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.

-использовать различные технологии приготовления сложных блюд из свежеприготовленных макаронных изделий и азиатской лапши, мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции.

-определять органолептическим способом правильность приготовления теста, макаронных изделий и сложных блюд из свежеприготовленных макаронных изделий и азиатской лапши, мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста, и готовность сложных блюд из макаронных изделий, мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста для подачи.

-обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания теста с учетом требований к безопасности пищевого продукта.

-обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении теста в охлажденном и замороженном виде.

-обеспечивать температурный и временной режим размораживания теста с учетом требований к безопасности пищевого продукта.

-сервировать и оформлять сложные блюда из макаронных изделий, мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста с учетом требований к безопасности готовой продукции.

-соблюдать режим выпечки сложных изделий из теста (время, температура, влажность).

-определять органолептическим способом правильность приготовления сложных изделий из теста.

-определять органолептическим способом правильность выпечки сложных изделий из теста и готовность выпечных изделий из теста для реализации.

-обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из макаронных изделий, мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста и хранении приготовленных изделий, предназначенных для последующего использования.

-проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению старинных блюд русской кухни с использованием современных технологий.

-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении старинных блюд русской кухни с использованием современных технологий.

-использовать различные современные технологии приготовления старинных блюд русской кухни с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции.

-определять органолептическим способом правильность приготовления старинных блюд русской кухни с использованием современных технологий и их готовность для подачи.

сервировать и оформлять старинные блюда русской кухни, приготовленные с использованием современных технологий, с учетом требований к безопасности готовой продукции.

обеспечивать правильный температурный режим при подаче и хранении старинных блюд русской кухни, приготовленных с использованием современных технологий, предназначенных для последующего использования.

организовывать и проводить приготовление блюд здорового питания

-проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению блюд здорового питания.

-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд здорового питания.

-использовать различные технологии приготовления блюд здорового питания с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции и принципов здорового питания.

-определять органолептическим способом правильность приготовления блюд здорового питания и их готовность для подачи.

-сервировать и оформлять блюда здорового питания с учетом требований к безопасности готовой продукции.

-обеспечивать правильный температурный режим при подаче и хранении блюд здорового питания, предназначенных для последующего использования.

### Профессиональный стандарт «Повар»:

-изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

-оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

-организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

-осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента

-изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

-комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий

-творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

-готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу

-соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления

-оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

	<p>-составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>--кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>
--	---

**знать:**

<p><u>ФГОС:</u></p>	<p><u>Профессиональный стандарт индустрии питания:</u></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>- правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыра;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы и с другими ингредиентами;</li> <li>- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей продукции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию технологического процесса приготовления блюд с проростками</li> <li>- ассортимент сложных мучных блюд из разных видов муки, сложных изделий из теста и сложных блюд из макаронных изделий</li> <li>- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления теста для макаронных изделий.</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных мучных блюд из разных видов муки, сложных изделий из теста и сложных блюд из макаронных изделий</li> <li>- технологию приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста</li> <li>- организацию технологического процесса приготовления сложных блюд из макаронных изделий</li> <li>-русскую кухню и ее особенности</li> <li>- закуски русского стола (народного, монастырского, боярского, царского).</li> <li>- каши и супы в питании русских людей</li> <li>- принципы использования овощей и грибов в старинной русской кухни</li> <li>- старинные русские блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.</li> <li>- особенности приготовления теста и изделий из него на Руси.</li> <li>- напитки и сладкие блюда русского стола.</li> <li>- принципы здорового питания.</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении блюд здорового питания</li> <li>- технологию приготовления блюд здорового питания</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li> <li>- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> </ul>	<p><u>Профессиональный стандарт «Повар»:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативные правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>-требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообраз-</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости размера (массы), рыбных, мясных блюд;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания, размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>	<p><i>ного ассортимента</i></p> <p><i>технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</li> <li>-специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>-способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>-технологии наставничества и обучения на рабочих местах</li> <li>-способы организации питания, в том числе диетического</li> <li>-рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>-виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</li> <li>-принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям</li> <li>-требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>
---	--

### 1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего - 835 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 655 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 437 часа, из них за счет вариативной части – 134 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 218 часа;

учебной и производственной практики - 180 часов.

### 1.4. Промежуточная аттестация:

**2 семестр - дифференцированный зачёт по МДК. 03.01, 3 семестр – экзамен по МДК. 03.01, 4**

**семестр - дифференцированный зачёт по УП.03; 4 семестр –дифференцированный зачёт по**

**ПП.03; 4 семестр – защита курсового проекта, экзамен квалификационный.**

## **ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

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

**УП.04 Учебная практика**

**ПП.04 Производственная практика**

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

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

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

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

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

### **знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий и сложных отделочных-полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов идополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов идополнительных ингредиентов для приготовления-сложных хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий и сложных отделочныхполуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отде-лочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 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 программы профессионального модуля:**

всего – 489 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 345 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 230 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 115 часов;

учебной и производственной практики – 144 часа.

**1.4. Промежуточная аттестация: 5 семестр – экзамен по МДК 04.01, 5 семестр - дифференцированный зачёт по УП.04; 6 семестр – дифференцированный зачёт по ПП.04; 6 семестр – квалификационный экзамен.**

## **ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

**МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**

**УП.05 Учебная практика**

**ПП.05 Производственная практика**

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

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

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

**иметь практический опыт:**

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



- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

**уметь:**

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

**знать:**

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

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **281** часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 173 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 115 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 58 часов;
- учебной и производственной практики – 108 часа.

**1.4. Промежуточная аттестация: 6 семестр – дифференцированный зачёт по МДК 05.01, 6 семестр – дифференцированный зачёт по УП 05; 6 семестр – дифференцированный зачёт по ПП 05; 6 семестр - квалификационный экзамен.**

## **ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации**

**УП.06 Учебная практика**

**ПП.06 Производственная практика**

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

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации, переподготовке и профессиональной подготовке работников предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

#### **знать:**

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

- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 297 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 225 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 150 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 75 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики - 36 часов.

**1.4. Промежуточная аттестация: 5 семестр – экзамен по МДК 06.01, 6 семестр - дифференцированный зачёт по МДК 06.01, 6 семестр – дифференцированный зачёт по УП 06; 6 семестр – дифференцированный зачёт по ПП 06; 6-семестр защита курсового проекта и квалификационный экзамен.**

## ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 Повар , 12901 Кондитер)

МДК. 07.01 Технология приготовления кулинарной продукции

МДК. 07.02 Технология приготовления кондитерских изделий

УП.07 Учебная практика

ПП.07 Производственная практика

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- Профессиональных стандартов индустрии питания утвержденных Российским союзом промышленников и предпринимателей от 01 ноября 2007 г.

-Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказ от 08 сентября 2015 г. N 610н,

-Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказ от 07 сентября 2015 г. N 597н является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

ФГОС	профессиональный стандарт «Повар», «Кондитер»
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар , 12901 Кондитер)	Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания (код 33.011) Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания (код 33.010)

профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые и основные блюда из овощей и грибов

ПК 7.2. Готовить и оформлять простые и основные блюда и простые гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3. Готовить основные супы и соусы.

ПК 7.4. Готовить простые и основные полуфабрикаты и блюда из рыбы.

ПК 7.5. Готовить простые и основные полуфабрикаты и блюда из мяса, домашней птицы и дичи.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые и основные холодные блюда и закуски.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые и основные, холодные и горячие сладкие блюда, десерты и напитки.

ПК 7.8. Готовить простые и основные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Обобщенных трудовых функций:

-приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

-приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

-изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

Рабочая программа профессионального модуля введена за счет вариативной части для успешного формирования профессиональных компетенций выпускника востребованных современным рынком труда.

## 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:

профессиональный стандарт индустрии питания	профессиональный стандарт «Повар» профессиональный стандарт «Кондитер»
-Оказание услуг в области питания различным группам потребителей	-Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания -Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания

### выполнять трудовые действия:

профессиональный стандарт индустрии питания	профессиональный стандарт «Повар» профессиональный стандарт «Кондитер»
<ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки, нарезки и приготовления простых и основных блюд из овощей и грибов;</li> <li>- подготовки сырья и приготовления простых и основных блюд и простых гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;</li> <li>- приготовления основных супов и соусов;</li> <li>- обработки рыбного сырья;</li> <li>- приготовления простых и основных полуфабрикатов и блюд из рыбы и <i>нерыбных продуктов моря</i>;</li> <li>- обработки сырья мяса, птицы, дичи, кролика;</li> <li>- приготовления простых и основных полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>- приготовления и оформления простых и основных холодных блюд и закусок;</li> <li>- приготовления простых и основных сладких блюд и напитков;</li> <li>- приготовления простых и основных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</li> <li>- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</li> <li>- 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;</li> <li>- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;</li> <li>- порционирования(комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</li> <li>-помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</li> <li>-приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;</li> <li>-упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;</li> <li>- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;</li> <li>- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;</li> <li>- упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;</li> <li>- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</li> <li>- изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</li> <li>- презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;</li> <li>- приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;</li> <li>- упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера;</li> </ul>

--	--

**уметь:**

<p>профессиональный стандарт индустрии питания</p> <p>-производить обработку и нарезку традиционных видов овощей, грибов и плодов, подготовку муки, яиц, зерновых и прочих продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы для приготовления простых блюд/изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-готовить простые блюда из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц и макаронных изделий, простые мучные и сладкие блюда, простые напитки, простые хлебобулочные изделия и отделочные полуфабрикаты в соответствии с методами приготовления и технологическими требованиями к блюдам и с учетом требований к безопасности приготовления продукции. -готовить напитки, соки, мороженое, коктейли с использованием автоматов и безопасно использовать технологическое оборудование.</p> <p>- подготавливать к работе производственные цеха и поддерживать в чистоте и порядке рабочее место и технологическое оборудование.</p> <p>-составлять однодневный заказ на продукты в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения и проверяет качество и количество продуктов при получении.</p> <p>-отпускать готовую продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-может упаковывать блюда/изделия для продажи на вынос, принимать и оформлять платежи и подготавливать помещения к приему пищи.</p> <p>-проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам.</p> <p>-производить обработку мяса, домашней птицы, рыбы и других продуктов и приготовление полуфабрикатов из них для основных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов.</p> <p>-готовить широкий ассортимент основных холодных и горячих блюд с соблюдением технологических требований к блюдам и качества готовой продукции и с учетом особенностей питания (диетического, вегетарианского и прочего).</p> <p>- соблюдать при приготовлении основных блюд требования к безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции.</p> <p>- сервировать и оформлять холодные и горячие основные блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>- использовать с соблюдением техники безопасности различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче блюд.</p> <p>-составлять технологическую документацию, необходимую при приготовлении блюд.</p> <p>в некоторых случаях может готовить продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>профессиональный стандарт «Повар» профессиональный стандарт «Кондитер»</p> <p>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <p>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</p> <p>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p> <p>- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;</p> <p>- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;</p> <p>- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p> <p>- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;</p>
--	---

**знать:**

профессиональный стандарт индустрии питания	профессиональный стандарт «Повар» профессиональный стандарт «Кондитер»
<ul style="list-style-type: none"> <li>- механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку овощей и грибов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- подготовку сырья различных видов круп, бобовых, яиц, творога, теста;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых и основных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления основных супов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления основных соусов</li> <li>- механическую кулинарную обработку рыбы, приготовление полуфабрикатов для простых и основных блюд из рыбы;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых и основных блюд из рыбы;</li> <li>- механическую кулинарную обработку и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых и основных блюд из мяса, домашней птицы и дичи;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых бутербродов и гастрономические продукты порциями;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления основных салатов, холодных блюд и закусок;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых холодных и горячих сладких блюд и основных холодных и горячих десертов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых горячих и основных холодных и горячих напитков.</li> <li>- виды кондитерского сырья и подготовка его к производству.</li> <li>- температурный режим и правила приготовления варенья, повидла, джема, мармелада и цукатов.</li> <li>- температурный режим, правила приготовления и оформления простых и основных хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>- температурный режим, правила приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий.</li> <li>- температурный режим, правила приготовления и оформление печенья, пряников и коврижек.</li> <li>- температурный режим, правила приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов</li> <li>- температурный режим, правила приготовления и оформление отечественных классических тортов и пирожных</li> <li>- температурный режим, правила приготовления и оформление фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</li> <li>- правила и технологии расчетов с потребителями;</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы; определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;</li> <li>- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;</li> <li>- правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li> <li>- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;</li> <li>- пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;</li> </ul>

**1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего –792 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 432 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 288 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 144 часа;  
учебной и производственной практики – 360 часов.

**1.4. Промежуточная аттестация: 2 семестр – экзамен по МДК. 07.01, дифференцированный зачёт по МДК. 07.02, 2 семестр – дифференцированный зачёт по УП 07; 3 семестр – дифференцированный зачёт по ПП 07; 3 семестр - квалификационный экзамен.**

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе производственной (преддипломной) практики

**1. Место производственной (преддипломной) практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### **2. Цели производственной (преддипломной) практики**

- сбор практического материала к выпускной квалификационной работе;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности на предприятии;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения практического опыта;
- освоение современных производственных процессов, технологий;

Программа преддипломной практики может быть использована при подготовке рабочих по профессиям:

- 16675 Повар;
- 12901 Кондитер.

### **3. Структура производственной (преддипломной) практики**

1.Подготовительный этап.

2.Экспериментальный этап.

3. Этап обработки и анализа полученной информации.

4. Требования к результатам преддипломной практики

Преддипломная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций (ОК1-9, ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5, 7.1-7.8).

### **4. В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен: иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции 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, 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;
- разработки ассортимента сложных холодных сложных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- 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;
- 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;
- 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;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;
- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продукции 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 в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;



- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- 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;
- 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.
- 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;
- 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;

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий.

## **5. Общая трудоемкость дисциплины**

На освоение программы преддипломной практики отводится 144 часа.

## **АННОТАЦИЯ к рабочей программе**

### **Государственной итоговой аттестации выпускников**

#### **1. Место государственной итоговой аттестации выпускников в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Рабочая программа государственной итоговой аттестации выпускников является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Целью государственной итоговой аттестации** является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту в части «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **3. Структура программы государственной итоговой аттестации**

1. Вид государственной итоговой аттестации. 2. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с учебным планом. 3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с учебным планом. 4. Материал, необходимый для государственной итоговой аттестации. 5. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации. 6. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

#### **4. Требования к результатам выполнения выпускной квалификационной работы**

Выполнение выпускной квалификационной работы (далее ВКР) направлено на подтверждение сформированности общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

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

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

*ПК 3.5. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из макаронных изделий и мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.*

*ПК 3.6. Организовывать и проводить приготовление старинных блюд русской кухни с использованием современных технологий*

*ПК 3.7. Организовывать и проводить приготовление блюд здорового питания.*

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.

*ПК 7.1. Готовить и оформлять простые и основные блюда из овощей и грибов*

*ПК 7.2. Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.*

*ПК 7.3. Готовить основные супы и соусы.*

*ПК 7.4. Готовить простые и основные полуфабрикаты и блюда из рыбы.*

*ПК 7.5. Готовить простые и основные полуфабрикаты и блюда из мяса, домашней птицы и дичи.*

*ПК 7.6. Готовить и оформлять простые и основные холодные блюда и закуски.*

*ПК 7.7. Готовить и оформлять простые и основные, холодные и горячие сладкие блюда, десерты и напитки.*

*ПК 7.8. Готовить простые и основные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.*

## **5. Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования и рабочим учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на подготовку дипломной работы отводится четыре недели, на защиту - две недели

## **6. Формы контроля**

При завершении обучения по программе среднего профессионального образования на основе Федерального государственного образовательного стандарта проводится Государственная итоговая аттестация выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Формой Государственной итоговой аттестацией выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является защита выпускной квалификационной работы в виде дипломного проекта.