

## АННОТАЦИЯ К ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО

### 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 13.02.11 Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям) предполагает освоение обучающимися основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) с присвоением квалификации Техник. Срок обучения на базе основного общего образования 3 года 10 мес.

Аннотации размещены согласно циклам дисциплин.

#### ***Общий гуманитарный и социально-экономический цикл***

ОГСЭ.01 Основы философии  
ОГСЭ.02 История  
ОГСЭ.03 Иностранный язык  
ОГСЭ.04 Физическая культура

#### ***Математический и общий естественнонаучный цикл***

ЕН.01 Математика  
ЕН.02 Экологические основы природопользования  
ЕН.03 Химия

#### ***Общепрофессиональные дисциплины***

ОП.01. Инженерная графика  
ОП.02. Электротехника и электроника  
ОП.03. Метрология, стандартизация сертификация  
ОП.04. Техническая механика  
ОП.05. Материаловедение  
ОП.06. Информационные технологии в профессиональной деятельности  
ОП.07. Основы экономики  
ОП.08. Правовые основы профессиональной деятельности  
ОП.09. Охрана труда

#### ***Профессиональные модули***

ПМ.01. Организация технического обслуживания и ремонта электрического и электромеханического оборудования.  
ПМ.02. Выполнение сервисного обслуживания бытовых машин и приборов. подразделения.  
ПМ.04. Выполнение работ по профессии Слесарь-электрик по ремонту электрооборудования

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

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

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

### **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, о свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

### Объем учебной дисциплины в виде учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                                       | <b>72</b>   |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                            | <b>48</b>   |
| в том числе:   |             |
| лабораторные работы  | -           |
| практические занятия   | 14          |
| контрольные работы   | 1           |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>                               | -           |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                                 | <b>24</b>   |
| в том числе:   |             |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i> | -           |
| написание реферата   | 8           |
| работа с конспектами   | 8           |
| составление схем и таблиц  | 8           |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>                      |             |

### Содержание дисциплины

Тема 1. Философия. Основные категории и понятия философии.

Тема 2. Роль философии в жизни человека и общества

Тема 3. Основы философского учения о бытии

Тема 4. Сущность процесса познания

Тема 5. Основы научной, философской и религиозной картин мира.

Тема 6. Условия формирования личности. Свобода и ответственность за сохранение жизни, культуры, окружающей среды

Тема 7. Социальные и этнические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02.ИСТОРИЯ

### 1. Область применения рабочей программы

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем в их историческом аспекте.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

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

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

- роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

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

### Объем учебной дисциплины в виде учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                    | <b>72</b>   |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>         | <b>48</b>   |
| <b>в том числе:</b>   |             |
| лабораторные занятия  | -           |
| практические занятия  | <b>12</b>   |
| контрольные занятия   | <b>1</b>    |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>              | <b>24</b>   |
| <b>в том числе:</b>   |             |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)          | -           |
| составление конспектов  | 4           |
| написание рефератов   | 14          |
| создание мультимедийных презентаций по учебной теме             | 2           |
| подготовка сообщений  | 2           |
| составление тестов  | 2           |
| Итоговая аттестация - в форме <i>дифференцированного зачета</i> |             |

#### Содержание дисциплины

Тема 1. Вторая мировая война. Послевоенное десятилетие

Тема 2. Советский Союз и страны Запада в 60-80 годы XX века.

Тема 3. Современный мир.

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03. АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

#### 1. Область применения рабочей программы

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) английские тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

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

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

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                          | <b>243</b>  |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>               | <b>162</b>  |
| в том числе:  |             |
| практические занятия  | 145         |
| лабораторные работы   | -           |
| контрольные работы  | 8           |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                    | <b>81</b>   |
| в том числе:  |             |
| работа с англоязычными текстами (чтение, перевод, выполнение заданий) | 61          |
| создание презентаций, проектов по заданным темам                      | 20          |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета                |             |

### Содержание дисциплины

Тема 1.1. Моя биография. Имя Существительное.

Тема 1.2. Моя семья. Мой дом. Местоимение.

Тема 1.3. Мой родной город. Местоимение.

Тема 1.4. Достопримечательности города. Оборотthereis / thereare.

Тема 1.5. Промышленно-технологический колледж. Степени сравнения прилагательных.

Тема 1.6. Учебный процесс в колледже. Степени сравнения наречий.

Тема 1.7. Профессия технолога пищевой промышленности. Имя прилагательное.

Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов и готовых блюд.

Тема 2.1 Обработка овощей, плодов, грибов. Глагол to be в настоящем, прошлом и будущем времени

Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря. Глагол to have в настоящем, прошлом и будущем времени.

Тема 2.3 Обработка мяса The Simple Tense .

Тема 2.4 Обработка птицы и дичи .The Perfect Tense

Тема 2.5 Тепловая обработка продуктов и ее приемы The Perfect Tense

Тема 2.6 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы.

Модальные глаголы may/might

Тема 2.7 Соусы

Тема 2.8 Блюда и гарниры из овощей и грибов

Тема 2.9 Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Тема 2.10 Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

Тема 2.11 Приготовление сладких блюд

- Тема 2.12 Напитки
- Тема 2.13 Изделия из теста
- Тема 2.14 Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания
- Тема 2.15 Организация питания школьников
- Тема 2.16 Техническое оснащение и организация предприятий общественного питания
- Тема 2.17 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

### 1. Область применения рабочей программы

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов:**  
дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

### 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | <i>Объем часов</i> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                                       | <b>243</b>         |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                            | <b>162</b>         |
| в том числе:   |                    |
| лабораторные работы  | -                  |
| практические занятия   | 145                |
| контрольные работы   | -                  |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>                               | -                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                                 | <b>81</b>          |
| в том числе:   |                    |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i> | -                  |
| <i>внеаудиторная самостоятельная работа<br/>выполнение комплексов упражнений</i>   | 81                 |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>                      |                    |

### Содержание дисциплины

- Тема 1.1. Бег на короткие дистанции
- Тема 1.2. Бег на длинные дистанции
- Тема 1.3. Прыжки в длину
- Тема 1.4. Метание гранаты, мяча
- Тема 2.1. Гимнастика с основами акробатики
- Тема 3.1. Баскетбол
- Тема 3.2. Волейбол
- Тема 3.3. Настольный теннис

Тема 3.4 Мини-футбол

Раздел 4. Профессионально-прикладная физическая подготовка

Тема 4.1 Профессионально-прикладная физическая подготовка

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01. МАТЕМАТИКА

### 1. Область применения рабочей программы

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов:** дисциплина входит в математический и естественнонаучный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики

- основы интегрального и дифференциального исчисления

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                                | <b>84</b>   |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                     | <b>56</b>   |
| в том числе:  |             |
| лабораторные работы   |             |
| практические занятия  | 16          |
| контрольные работы  | 4           |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                               | -           |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                          | <b>28</b>   |
| в том числе:  |             |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено) | -           |
| написание реферата  | 5           |
| подготовка презентации  | 6           |
| расчетно-графические работы   | 17          |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>               |             |

### Содержание дисциплины

Раздел 1. Математический анализ

Тема 1.1. Дифференциальное и интегральное исчисление.

Тема 1.2. Дифференциальные уравнения.

Тема 1.3. Ряды

Раздел 2. Элементы теории вероятностей и математической статистики

Тема 2.1. Основные понятия комбинаторики.

Тема 2.2 Основные понятия теории вероятностей.

Тема 2.3. Случайная величина.

Тема 2.4. Основы математической статистики

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки Технология продукции и организация 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 дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной работы                                      | Объём часов |
|---|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>66</b>   |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>44</b>   |
| в том числе:  |             |
| лабораторные занятия                                    | -           |
| практические занятия                                    | 12          |
| контрольные работы                                      | -           |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)           | -           |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | <b>22</b>   |
| в том числе:  |             |

|   |   |
|---|---|
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено) | - |
| виды самостоятельной работы:  |   |
| подготовка докладов и сообщений   | 6 |
| презентации,  | 9 |
| составление словаря терминов и определений                                  | 7 |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>               |   |

### **Раздел 1 Взаимодействие общества и окружающей среды**

Тема 1.1 Природные ресурсы и рациональное природопользование

Тема 1.2 Антропогенное воздействие на окружающую среду

### **Раздел 2 Экологическая защита и охрана окружающей среды**

Тема 2.1 Основные принципы охраны окружающей среды и рационального природопользования

Тема 2.2 Качество окружающей природной среды и его нормирование

### **Раздел 3 Основы экологического права**

Тема 3.1 Правовые основы природопользования и экологической безопасности в РФ

Тема 3.2 Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среде.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН 03. ХИМИЯ**

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

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

Примерная программа учебной дисциплины используется в профессиональной подготовке студентов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

дисциплина входит в естественнонаучный цикл

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

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

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

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

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

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

использовать лабораторную посуду и оборудование;

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

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

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

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

основные понятия и законы химии;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания;



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

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной работы   | <i>Объем часов</i> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                                       | <b>165</b>         |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                            | 110                |
| в том числе:   |                    |
| лабораторные работы  | 8                  |
| практические занятия   | 25                 |
| контрольные работы   | 4                  |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>                               | -                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                                 | <b>55</b>          |
| в том числе:   |                    |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i> | -                  |
| реферат  | 4                  |
| описание, решение уравнений  | 3                  |
| решение задач  | 3                  |
| сообщение  | 18                 |
| презентации  | 11                 |
| исследовательская учебная работа (составление таблиц, схем анализа)                | 9                  |
| самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного характера          | 2                  |
|  | 16                 |
| <b><i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>               |                    |

#### **5. Содержание дисциплины:**

- Тема 1 Тема 1. Основные понятия и законы химии.  
 Тема 2. Теоретические основы органической, физической, коллоидной химии  
 Тема 3. Понятие химической кинетики и катализа.  
 Тема 3. Понятие химической кинетики и катализа.  
 Тема 4. классификацию химических реакций и закономерности их протекания.  
 Тема 5. Обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов.  
 Тема 6. Окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена.

Тема 7. Гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах.

Тема 8. Тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения.

Тема 9. Характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции.

Тема 10. Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений.

Тема 11. Дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов.

Тема 12. Роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах.

Тема 13. Основы аналитической химии.

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

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

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

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные 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;

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной работы                                     | Объем часов |
|--|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)                  | 77          |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)       | 51          |
| в том числе:   |             |
| лабораторные занятия                                   | 9           |
| практические занятия                                   | 6           |
| контрольные работы                                     | 3           |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)            | 26          |
| сообщения  | 2           |
| рефераты   | 4           |
| работа с конспектами                                   | 18          |
| презентация  | 2           |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета |             |

5. Содержание дисциплины:

**Раздел 1. Основы микробиологии**

Тема 1.1. Микробиология в пищевом производстве

Тема 1.2. Пищевые инфекции и пищевые отравления.

**Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве**

Тема 2.1 Санитария и гигиена в пищевом производстве.

В рабочей программе представлены:

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

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

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП 02. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

**1. Область применения программы**

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

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                               | Объем часов |
|--|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)            | 67          |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 45          |
| в том числе:                                     |             |
| практические занятия                             | 13          |
| контрольные работы                               | 1           |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)      | 22          |
| Итоговая аттестация в форме (зачета)             |             |

#### 5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Пищевые вещества и их значение

Тема 1.1 Белки, жиры, углеводы

Тема 1. 2. Витамины. Минеральные вещества

Раздел 2. Пищеварение.

Тема 2.1. Физиология пищеварения

Тема 2.2. Пищевая ценность продуктов питания.

Раздел 3. Рацион питания.

Тема 3.1. Особенности рационов питания.

В примерной программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.
- Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

#### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной

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

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

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

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

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | 60                 |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | 40                 |
| в том числе:  |                    |
| лабораторные работы                                     | -                  |
| практические занятия                                    | 12                 |
| контрольные работы                                      | 2                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | 20                 |
| в том числе:  |                    |
| индивидуальное проектное задание                        |                    |

|   |    |
|---|----|
| рефераты  | 1  |
| сообщение   | 4  |
| доклад  | 1  |
| работа с конспектами  | 12 |
| презентация   | 2  |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i> |    |

5. Содержание дисциплины:

**Раздел 1 Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров**

Тема 1.1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.

Тема 1.2 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов

Тема 1.3 Методы контроля качества продуктов при хранении

**Раздел 2 Организация производства продукции и производственного процесса**

Тема 2.1 Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания

Тема 2.2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании

Тема 2.3 Структура производства

Тема 2.4 Оперативное планирование работы производства

Тема 2.5 Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания.

В рабочей программе представлены:

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

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

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

**1. Область применения программы**

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

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является общепрофессиональной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

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

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>   | <b>54</b>   |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>  | <b>36</b>   |
| в том числе:   |             |
| лабораторные занятия   | -           |
| практические занятия   | 10          |
| контрольные работы   | -           |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>   | <b>18</b>   |
| в том числе:   |             |
| подготовка докладов по выбранной теме из теоретического курса                                  | 4           |
| домашние задания по отработке практических навыков работы в прикладном программном обеспечении | 6           |
| Оформление мультимедийных презентаций по учебным разделам и темам                              | 4           |
| Работа с учебником   | 4           |
| <b><i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>                           |             |

5. Содержание дисциплины:

Тема 1. Основные понятия автоматизированной обработки информации

Тема 2. Общий состав и структура персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем

Тема 3. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности

Тема 4. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации

Тема 5. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Тема 6. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 05. МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ

### 1. Область применения программы

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

Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной работы                               | Объем часов |
|--|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)            | 66          |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 44          |
| в том числе:                                     |             |
| лабораторные занятия                             | -           |
| практические занятия                             | 12          |
| контрольные работы                               | 3           |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)      | 22          |
| Итоговая аттестация в форме зачета               |             |

**5. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Основы метрологии

Тема 1.1. Теоретические основы метрологии.

Тема 1.2. Теория качества измерений

Тема 1.3. Структура и функции метрологической службы

Тема 1.4. Государственный метрологический контроль и надзор

Раздел 2. Основы стандартизации

Тема 2.1. Сущность и содержание стандартизации товаров и услуг.

Тема 2.2. Сущность и содержание стандартизации товаров и услуг в общественном питании.

Тема 2.3. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.

Тема 2.4. Международное сотрудничество в области стандартизации.

Раздел 3. Основы сертификации

Тема 3.1. Сертификация как средство регулирования и безопасности товаров и услуг.



Тема 3.2. Правила, порядок и документы проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья в РФ.

Тема 3.3. Сертификация услуг общественного питания.

В рабочей программе представлены:

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

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

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 06. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

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

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной

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

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

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

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

- виды административных правонарушений и административной ответственности;
  - классификацию, основные виды и правила составления нормативных документов;
  - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;
  - организационно-правовые формы юридических лиц;
  - основные положения Конституции Российской Федерации, действующие законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной (трудовой) деятельности;
  - нормы дисциплинарной и материальной ответственности работника;
  - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
  - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
  - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
  - право социальной защиты граждан;
  - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной работы   | Количество часов |
|--|------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                                       | <b>66</b>        |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                            | <b>44</b>        |
| в том числе:   |                  |
| лабораторные работы  | -                |
| практические занятия   | 12               |
| контрольные работы   | 1                |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                                 | <b>22</b>        |
| в том числе:   |                  |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i> | -                |
| <i>реферат</i>   | 6                |
| <i>доклад</i>  | 1                |
| <i>работа с конспектами</i>  | 9                |
| <i>подготовка презентации</i>  | 6                |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>                      |                  |

#### Содержание дисциплины:

Тема 1. Экономические споры.

Тема 2. Трудовое право как отрасль права.

Тема 3. Правовое регулирование занятости и трудоустройства

Тема 4. Трудовые споры

Тема 5. Административные правонарушения и административная ответственность

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

#### 1. Область применения программы

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

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

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

- основные положения экономической теории;

- принципы рыночной экономики;

- современное состояние и перспективы развития общества;

- 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.

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                         | <b>66</b>   |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>              | <b>44</b>   |
| в том числе:   |             |
| лабораторные работы  | -           |
| практические занятия   | 8           |
| контрольные работы   | -           |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                   | <b>22</b>   |
| в том числе:   |             |
| докладов, сообщений по выбранной теме из теоретического курса        | 14          |
| оформление мультимедийных презентаций по учебным разделам и темам    | 6           |
| работа с учебником   | 2           |
| <i><b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b></i> |             |

#### **Содержание дисциплины:**

##### **Раздел 1 Основы экономики**

- Тема 1.1 Основные понятия экономической теории
- Тема 1.2 Принципы рыночной экономики
- Тема 1.3 Современное состояние и перспективы развития отрасли
- Тема 1.4 Роль и организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике
- Тема 1.5 Механизмы ценообразования на продукцию (услуги)
- Тема 1.6 Механизмы формирования заработной платы
- Тема 1.7 Формы оплаты труда

##### **Раздел 2 Основы менеджмента**

- Тема 2.1 Стили управления, виды коммуникаций
- Тема 2.2 Принципы делового общения в коллективе
- Тема 2.3 Управленческий цикл
- Тема 2.4 Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности

##### **Раздел 3 Маркетинг**

- Тема 3.1 Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом
- Тема 3.2 Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

### **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 08. ОХРАНА ТРУДА**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по

специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной

**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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Системы управления охраной труда в организации;
- Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- Обязанности работника 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.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Количество часов</b> |
|---|-------------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>66</b>               |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>44</b>               |
| в том числе:  |                         |
| лабораторные работы                                     | -                       |
| практические занятия                                    | 13                      |
| контрольные работы                                      | 1                       |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | <b>22</b>               |

|   |   |
|---|---|
| В том числе:  |   |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено) | - |
| реферат   | 6 |
| доклад  | 1 |
| работа с конспектами  | 9 |
| подготовка презентации  | 6 |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>               |   |

### 5.Содержание дисциплины:

Тема1 Законы и иные нормативные правовые акты в области охраны труда

Тема2 Системы управления охраной труда в организации

Тема 3 Последствия и их влияние на уровень безопасности труда

Тема 4 Электробезопасность

В рабочей программе представлены:

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

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

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

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

### **2.Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной

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

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

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

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим;

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

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

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

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

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

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                                       | <b>102</b>         |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                            | <b>68</b>          |
| в том числе:   |                    |
| лабораторные работы  | -                  |
| практические занятия   | 20                 |
| контрольные работы   | -                  |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>                               | -                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                                 | <b>34</b>          |
| в том числе:   |                    |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i> | -                  |
| <i>написание реферата</i>  | 7                  |
| <i>работа с конспектами</i>  | 20                 |
| <i>подготовка презентации</i>  | 7                  |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>                      |                    |

#### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности

Тема 1.1. Научно-технический прогресс и среда обитания современного человека

Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях

Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени

Раздел 3. Чрезвычайные ситуации военного времени

Тема 3.1 Организация защиты от оружия массового поражения

Раздел 4. Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций

Тема 4.1 Устойчивость функционирования объектов экономики и технических систем.

Раздел 5. Основы военной службы.

Тема 5.1 Вооруженные силы Российской Федерации – защитники нашего Отечества

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

## **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- уметь:
  - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
  - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
  - проводить расчеты по формулам;
  - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
  - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
  - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- знать:

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

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего - 594 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 450 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 300 часов; самостоятельной работы обучающегося - 150 часов;

учебной и производственной практики –144 часа.

в рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

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



Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
  - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
  - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
  - оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
  - декорирования блюд сложными холодными соусами;
  - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
  - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - проводить расчеты по формулам;
  - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
  - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, соблюдение температурного режима подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- приготовление украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- подготовка готовой продукции к хранению, с соблюдением температурных режимов и условий хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- методы контроля, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего - 624 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 480 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 320 часов; самостоятельной работы обучающегося - 160 часов;

учебной и производственной практики - 144 часа.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля. Содержание рабочей программы профессионального модуля

полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

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

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; знать:
  - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
  - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
  - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
  - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
  - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
  - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
  - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
  - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
  - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
  - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
  - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
  - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
  - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
  - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
  - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
  - правила соусной композиции горячих соусов;
  - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
  - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
  - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
  - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

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

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 615 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 471 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 314 часа; самостоятельной работы обучающегося - 157 часа;

учебной и производственной практики -144 часов.

в рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля. Содержание рабочей программы профессионального модуля

полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

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

### **1. Область применения рабочей 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, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
  - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, 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;
  - организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
  - изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
  - оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
  - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
  - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режим выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- знать:
  - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
  - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
  - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
  - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
  - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

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

всего - 657 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося—513 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –342 часа; самостоятельной работы обучающегося –171 час;

учебной и производственной практики - 144 часа.

в примерной программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции; **уметь:**
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;



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

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

всего - 660 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 516 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 344 часа; самостоятельной работы обучающегося - 172 часа;

учебной и производственной практики - 144 часа.

в рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля. Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

### **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, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

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

**уметь:**

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

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приёмы организации работы исполнителей;

- способы и показатели оценки качества выполняемых работ бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учёта рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчёта выхода продукции;
- порядок оформления табеля учёта рабочего времени;
- методику расчёта заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методика расчёта экономических показателей.

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

всего - 342 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося—198 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 132 часа; самостоятельной работы обучающегося - 66 часов; учебной и производственной практики - 144 часа.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля. Содержание рабочей программы профессионального модуля

полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

### **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, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии Повар** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Приготовление блюд из овощей и грибов:

1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста:

2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

- 2.3 Готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий.
- 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- 2.5 Готовить и оформлять мучные блюда из теста с фаршем.
- 3. Приготовление супов и соусов:
  - 3.1 Готовить бульоны и отвары.
  - 3.2 Готовить супы.
  - 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
  - 3.4 Готовить холодные и горячие соусы.
- 4. Приготовление блюд из рыбы:
  - 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.
  - 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
  - 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:
  - 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
  - 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
  - 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
  - 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- 6. Приготовление холодных блюд и закусок:
  - 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
  - 6.2 Готовить и оформлять салаты.
  - 6.3 Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- 7. Приготовление сладких блюд и напитков:
  - 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
  - 7.2 Готовить простые горячие напитки.
  - 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов, приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд, напитков.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов,
  - обрабатывать различными методами овощи и грибы,
  - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов,
  - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров,

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов,

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов,

- оценивать качество готовых блюд,

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

-проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы,

-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы,

- оценивать качество готовых блюд,

-проверять органолептическим способом качества мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы,

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы,

- оценивать качество готовых блюд;

-проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок,

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок,

- оценивать качество холодных блюд и закусок,

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов,

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам.

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков,

- оценивать качество готовых блюд.

#### **знать:**

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов.

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.

- технику обработки овощей, грибов, пряностей, способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов.

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.

- правила проведения бракеража,

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов.
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, способы минимизации отходов при подготовке продуктов.
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров.
- температуру подачи, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного пользования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов,
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов.
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов,
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов.
- правила проведения бракеража,
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи.
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд.
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд,
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы.
- правила проведения бракеража,
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи,
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы.
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы,
- правила проведения бракеража,
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи.
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд,
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок
  - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок.
  - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок.
  - правила проведения бракеража,
  - правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения,
  - требования к качеству холодных блюд и закусок,
  - способы сервировки и варианты оформления,
  - температуру подачи холодных блюд и закусок.
  - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков,
  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков.
  - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков.
  - правила проведения бракеража,
  - способы сервировки и варианты оформления,
  - правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков,
  - температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи, требования к качеству сладких блюд и напитков.
  - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

всего –324 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –120 часов; самостоятельной работы обучающегося –60 часов;  
 учебной и производственной практики - 144 часа.

в рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.