

## Аннотация примерных программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

### Аннотация примерной программы учебной дисциплины.

#### ОГСЭ.01. Основы философии

##### 1. Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

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

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;

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

##### 4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 22 час.

##### 5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Роль философии в жизни человека и общества. Основные этапы формирования философской картины мира

Тема 1.1 Философская картина мира. Сущность, структура и значение философии как основы формирования культуры гражданина и будущего специалиста

Тема 1.2 Древневосточная философия

Тема 1.3 Философия Античности

Тема 1.4 Философия Средних веков

Тема 1.5 Философия Нового и новейшего времени

Тема 1.6 Русская философия

Раздел 2. Философское осмысление природы и человека, сознания и познания

Тема 2.1 Основные категории и понятия философии. Основы философского учения о бытии

Тема 2.2 Материя

Тема 2.3 Духовный мир (сознание)

Тема 2.4 Учение о познании (гносеология). Сущность процесса познания

Раздел 3. Основные ценности человеческого бытия

Тема 3.1 Аксиология (теория ценностей)

Тема 3.2 Философская антропология. Личность и условия ее формирования

Тема 3.3 Свобода и ответственность за сохранение жизни, культуры, окружающей среды, смысл жизни и другие ценности человеческого бытия

Раздел 4. Философия и культура. Духовная и социальная жизнь человека

Тема 4.1 Философия и культура

Тема 4.2 Философия и основы научной картины мира

Тема 4.3 Философия и основы религиозной картины мира

Тема 4.4 Социальная философия (философия общества)

Тема 4.5 Философия и глобальные социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

### **Аннотация примерной программы учебной дисциплины.**

#### **ОГСЭ. 02. История**

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

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

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

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;

#### **знать:**

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

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 30 часов.
- 

#### **5. Примерный тематический план**

Раздел 1 Основные направления и процессы политического и экономического развития ведущих государств, ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI веков

Тема 1.1 Экономическая и политическая интеграция в мире как основное проявление глобализации на рубеже XX – XXI веков

Тема 1.2 Лидирующее положение США и стран Западной Европы в мировом экономическом и политическом развитии

Тема 1.3 Россия и страны СНГ в период после распада Советского Союза. Экономика и политика

Тема 1.4 Страны Юго-Восточной Азии на рубеже XX – XXI веков

Тема 1.5 Страны Северной Африки и Ближнего Востока на рубеже XX – XXI веков

Тема 1.6 Основные процессы и направления в развитии стран Латинской Америки

Тема 1.7 Актуальные проблемы интеграции России в мировую экономическую систему

Тема 1.8 Изменение международных позиций России

Раздел 2. Сущность и причины локальных, региональных и межгосударственных конфликтов на рубеже XX – XXI веков

Тема 2.1 Сущность и типология международных конфликтов после распада СССР  
Тема 2.2 Вооруженные межгосударственные и межэтнические конфликты на Африканском континенте и Ближнем Востоке  
Тема 2.3 Война США и НАТО в Афганистане и Ираке  
Тема 2.4 Межнациональные и конфессиональные конфликты в странах Запада  
Тема 2.5 Этнические и межнациональные конфликты в России и странах СНГ в конце XX – в начале XXI века  
Тема 2.6 Острые межнациональные противоречия на Кавказе  
Раздел 3. Назначение и основные направления деятельности международных организаций  
Тема 3.1 ООН – важнейший международный институт по поддержанию и укреплению мира  
Тема 3.2 НАТО – военно-политическая организация Североатлантики  
Тема 3.3 ЕС как высшая форма экономической и политической интеграции европейских государств  
Тема 3.4 Интеграционные процессы на постсоветском пространстве  
Тема 3.5 Международное взаимодействие народов и государств в современном мире  
Проблемы нового миропорядка на рубеже тысячелетий  
Тема 3.6 Глобальные угрозы в XXI веке  
Тема 3.7 Неравномерность развития стран Севера и Юга как причина возможных конфликтов.  
Раздел 4. Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций  
Тема 4.1 Общественные науки и их роль в развитии человечества  
Тема 4.2 Церковь и гражданское общество в конце XX – начале XXI века  
Тема 4.3 Универсализация мировой культуры и рост значимости ее национальных особенностей в современном мире  
Тема 4.4 СМИ и массовая культура  
Тема 4.5 Развитие национальных культур  
Тема 4.6 Культурные традиции России  
Раздел 5. Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения  
Тема 5.1 Содержание правовых и законодательных актов  
Тема 5.2 Правовые и законодательные акты мирового значения  
Тема 5.3 Правовые и законодательные акты регионального значения

### **Аннотация примерной программы учебной дисциплины.**

#### **ОГСЭ. 03. Иностранный язык**

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

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

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

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 иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

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

**знать:**

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

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 225 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -162 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 63 часа.

**5. Примерный тематический план**

Тема 1. Великобритания – географическое, экономическое и политическое положение

Тема 2. Города Англии

Тема 3. Великие люди Англии

Тема 4. Образовательная система Великобритании

Тема 5. Индустрия Великобритании

Тема 6. Сельское хозяйство Великобритании

Тема 7. Англоговорящие страны

Тема 8. Введение в учение об экономике

Тема 9. Суть и задачи экономики

Тема 10. Спрос и предложение

Тема 11. Товары

Тема 12. Рыночная экономика

Тема 13. Деньги. Валюта

**Аннотация примерной программы учебной дисциплины.  
ОГСЭ. 04. Русский язык и культура речи.**

**1. Область применения примерной программы**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

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

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

- воспитание гражданина и патриота, формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения; дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков; освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения; овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения; применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

Данная дисциплина введена с целью получения дополнительных знаний и умений в виде расширения способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной

адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития.

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 56 час;
- самостоятельной работы обучающегося - 22 часа.

#### **5. Примерный тематический план**

Раздел 1. Национальный русский язык

Тема 1.1 Функциональные стили языка

Тема 1.2 Понятие культуры речи

Тема 1.3 Норма, её динамика и вариативность

Тема 1.4 Основные нормы литературного языка

Тема 1.5 Фразеологизмы

Раздел 2 . Культура речи в разделах русского языка

Тема 2.1 Реклама в современном обществе

Тема 2.2 Речевой этикет

Тема 2.3 Основные качества речи

Тема 2.4 Особенности звучащей речи

Тема 2.5 Выразительные средства речи

Тема 2.6 Общение – социальное явление

Тема 2.7 Невербальные средства общения

Раздел 3. Словари – источники знаний.

Тема 3.1 Понятие ораторского искусства

Тема 3.2 Лингвистика текста

### **Аннотация примерной программы учебной дисциплины. ОГСЭ. 05. Физическая культура.**

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

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

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

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и само страховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при

соответствующей тренировке с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

**знать/понимать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и поведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участие в массовых спортивных соревнованиях; активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 336 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 168 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 168 часа.

#### **5. Примерный тематический план**

Теоретическая часть

Введение

Тема 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Тема 2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Тема 3. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств

Тема 4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Тема 5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Практическая часть

Тема 1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Тема 2. Лыжная подготовка

Тема 3. Гимнастика

Тема 4. Спортивные игры

Тема 5. Плавание

### **Аннотация примерной программы учебной дисциплины**

#### **ЕН 01. Математика**

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

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

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

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 119 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 84 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 35 часов.

#### **5. Примерный тематический план**

Раздел 1. Основы математического анализа

Тема 1.1. Производная и ее приложение

Тема 1.2. Интегральное исчисление функций одной переменной

Тема 1.3. Дифференциальные уравнения

Раздел 2. Теория вероятностей

Тема 2.1. Основы теории вероятностей

Раздел 3. Математическая статистика

Тема 3.1. Элементы математической статистики

### **Аннотация примерной программы учебной дисциплины**

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

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

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

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

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;

- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принцип мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природно-ресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории;

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 33 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 13 часов.

#### **5. Примерный тематический план**

Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.1. Природоохранный потенциал

Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование

Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования

Тема 2.1. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор

Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.

### **Аннотация примерной программы учебной дисциплины**

#### **ЕН 03.Химия**

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

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

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

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

**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;

**знать:**

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;
- свойства растворов и поверхностных явлений;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических соблюдать анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории;

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 189 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 122 час;

самостоятельной работы обучающегося - 67 час.

#### **5. Примерный тематический план**

Раздел 1. Физическая химия

Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.

Тема 1.2. Агрегатное состояние вещества

Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие.

Тема.1.4. Теория растворов.

Тема 1.5. Поверхностные явления. Адсорбция.

Раздел 2. Коллоидная химия

Тема 2.1. Дисперсные системы. Классификация

Тема 2.2. Коллоидные растворы.

Тема 2.3. Грубодисперсные системы.

Тема 2.4. Физико-химические изменения жиров, белков, углеводов при кулинарной обработке

Раздел 3. Аналитическая химия.

Тема 3.1. Классификация катионов и анионов. Первая аналитическая группа катионов.

Тема 3.2. Вторая аналитическая группа катионов.

Тема 3.3. Третья аналитическая группа катионов.

Тема 3.4. Четвертая аналитическая группа катионов.

Тема 3.5. Анализ анионов. Анализ сухой соли.

Тема 3.6. Гравиметрический метод анализа.

Тема 3.7. Титриметрический метод анализа.

Тема 3.8. Титриметрический метод анализа: метод нейтрализации

Тема 3.9. Титриметрический метод анализа: метод окисления-восстановления

Тема 3.10. Титриметрический метод анализа: методы осаждения и

комплексообразования.

Тема 3.11. Физико-химические и инструментальные методы анализа.

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

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

## **3. Цели и задачи учебной 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

## **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 71 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 51 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часа.

## **5. Примерный тематический план**

Раздел 1. Микробиология

Тема 1.1. Морфология микроорганизмов

Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы

Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.

Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы

Тема 1.5 Микробиология важнейших пищевых продуктов

Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания

Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания

Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика

Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий

Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, содержанию помещений предприятий общественного питания и к транспортированию, приёмке и хранению пищевых продуктов

Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий

Тема 2.6. Правовые основы санитарии

### **Аннотация примерной программы учебной дисциплины ОП 02. Физиология питания**

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

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

#### **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 и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на неё 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 рациона питания

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 84 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 53 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 31 час.

#### **5. Примерный тематический план**

Раздел 1. Физиология питания

Тема 1.1. Основы безопасности питания  
Тема 1.2. Пищеварение  
Тема 1.3. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма  
Тема 1.4. Рациональное питание и физиологические основы его организации  
Тема 1.5. Лечебное и лечебно-профилактическое питание

**Аннотация примерной программы учебной дисциплины**  
**ОП 03. Организация хранения и контроль запасов сырья**

**1. Область применения примерной программы.**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

**3. Цели и задачи учебной 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;
- соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;
- анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;
- 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 требований к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;

- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительных документаций на различные группы продуктов.

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 84 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 53 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 31 час.

#### **5. Примерный тематический план**

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров

Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров

Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства

Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения

Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства

Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов

Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов

Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов

Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве

### **Аннотация примерной программы учебной дисциплины**

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

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

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10

Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

##### **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:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

максимальной учебной нагрузки студента - 116 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 83 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 33 часа.

## **5. Примерный тематический план**

Раздел 1. Программы и системы автоматизации учетных задач на предприятиях общественного питания

Тема 1.1. Обзор программ и систем автоматизации учетных задач на предприятиях общественного питания

Тема 1.2. Программный продукт «1С-Рарус:Общепит, ред.8» (или аналогичный программный продукт)

Раздел 2. Компьютерные программы и системы для анализа финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания

Тема 2.1. Расчет и анализ экономических показателей в электронных таблицах

Тема 2.2. Анализ финансового состояния предприятия с использованием специального программного обеспечения

Раздел 3. Информационно-правовое обеспечение деятельности технолога общественного питания.

Тема 3.1. Справочно-правовые информационные системы («Гарант», «КонсультантПлюс», «Кодекс», «Референт»)

Тема 3.2. Основы организации поиска документов в СПС.

Раздел 4. Электронные коммуникации в практической деятельности технолога общественного питания

Тема 4.1. Электронные коммуникации в практической деятельности технолога общественного питания

Раздел 5. Состав и структура ПЭВМ и вычислительных систем для организации АРМ технолога общественного питания

Тема 5.1. Автоматизированное рабочее место технолога общественного питания

## **Аннотация примерной программы учебной дисциплины ОП .05. Метрология, стандартизация**

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

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

### **3. Цели и задачи учебной 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;

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 88 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 66 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 22 часа.

#### **5. Примерный тематический план**

Тема 1.1. Основы метрологии

Тема 1.2. Основы стандартизации

Тема 1.3. Подтверждение соответствия

### **Аннотация примерной программы учебной дисциплины ОП. 06. Правовые основы профессиональной деятельности**

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

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

#### **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:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 103 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 74 час;
- самостоятельной работы обучающегося – 29 часа .

#### **5. Примерный тематический план**

Раздел 1. Основы правовых знаний  
Раздел 2. Основы гражданского права  
Тема 2.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений  
Тема 2.2. Субъекты и объекты предпринимательской деятельности, их классификация и организационно- правовые формы  
Тема 2.3. Правовое регулирование договорных отношений  
Тема 2.4. Гражданско-правовая ответственность  
Раздел 3. Основы трудового права  
Тема.3.1 Трудовой договор  
Тема 3.2. Дисциплина труда. Дисциплинарная ответственность  
Тема 3.3. Материальная ответственность  
Тема 3.4. Рабочее время и время отдыха  
Тема 3.5. Оплата труда  
Тема 3.6. Защита трудовых прав работников  
Раздел IV. Административные правонарушения и административная ответственность  
Тема 4.1. Административные правонарушения и административная ответственность  
Тема 4.2. Административные наказания и правонарушения на предприятиях общественного питания

**Аннотация примерной программы учебной дисциплины  
ОП. 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

**1. Область применения примерной программы.**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

**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:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги)
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
  - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации;
- 4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося - 165 час, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 118 часов;
  - самостоятельной работы обучающегося - 47 час.

#### **5. Примерный тематический план**

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1 Введение в экономику

Тема 1.2 Характеристика отрасли пищевой промышленности

Тема 1.3. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики

Тема 1.4 Экономический анализ и бизнес-планирование. Производственная программа.

Тема 1.5 Издержки производства и обращения. Ценообразование, себестоимость, валовой доход.

Тема 1.6 Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда

Тема 1.7 Налоговая система.

Тема 1.8 Финансы предприятия. Инновационная и инвестиционная политика.

Тема 1.9 Внешнеэкономическая деятельность

Раздел 2 Основы менеджмента

Раздел 3. Основы маркетинга.

### **Аннотация примерной программы учебной дисциплины ОП. 08. Охрана труда**

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

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

#### **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:

- 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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), структурировать 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 работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных
- инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 47 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 13 часов.

#### **5. Примерный тематический план**

Раздел 1. Понятие, назначение и организация охраны труда

Тема 1.1. Нормативно-правовая база охраны труда

Тема 1.2. Обеспечение охраны труда

Тема 1.3. Организация охраны труда

Тема 1.4. Условия труда на предприятиях общественного питания

Раздел 2. Вредные производственные факторы и меры их защиты

Тема 2.1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 2.2. Электробезопасность

Тема 2.3. Пожарная безопасность

Тема 2.4. Требования безопасности к производственному оборудованию

### **Аннотация примерной программы учебной дисциплины**

#### **ОП. 09. Безопасность жизнедеятельности**

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

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- развивать в себе необходимые познавательные, физические, психологические и профессиональные качества, отвечающие требованиям военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

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

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

максимальной учебной нагрузки студента - 90 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 68 часа;
- самостоятельной работы студента - 22 часов.

#### **5. Примерный тематический план**

Введение. Обеспечение безопасности жизнедеятельности

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

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера

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

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Основы обороны государства

Тема 2.2. Вооруженные Силы РФ – основа обороны РФ

Тема 2.3. Военная служба – особый вид федеральной государственной службы

Тема 2.4. Военно-патриотическое воспитание молодежи

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 3.1. Здоровый образ жизни. Первая медицинская помощь

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

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

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

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

Опыт работы требуется по подготовке и приготовлению простых и основных полуфабрикатов.

### **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 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;
- производить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приёмы 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 приёма 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 охлаждённом и мороженом виде;
- способы расчёта 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 охлаждённом и замороженном виде

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

всего – 201 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 147 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 92 час;
- самостоятельной работы обучающегося – 55 часов;

учебная практика – 18 часов

производственная практика – 36 часов

### **4. Примерный тематический план**

Раздел ПМ 1. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд

Раздел ПМ 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 2.2 Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.

Раздел ПМ 3. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

МДК. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 3.1 Подготовка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.

**Аннотация примерной программы профессионального модуля ПМ 02.  
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной  
кулинарной продукции**

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

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

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

Опыт работы требуется по приготовлению простой и основной холодной кулинарной продукции.

## **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 закусок, блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки 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 различных типов канапе, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температуру подачи канапе, легких и сложных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд и различных продуктов;
- варианты правильного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

**3. Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего – 228 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 105 час;
- самостоятельной работы обучающегося – 51 часа;

учебная практика – 18 часов,  
производственной практики – 54 часа.

#### **4. Примерный тематический план**

Раздел ПМ 1. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема 1.1. Ассортимент и технология приготовления канапе и легких закусок

Тема 1.2 Ассортимент и технология приготовления сложных холодных закусок

Раздел ПМ 2. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы

Тема 2.2. Ассортимент и технология приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса

Тема 2.3. Ассортимент и технология приготовления и оформления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы

Раздел ПМ 3. Организация и приготовление сложных холодных соусов

МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных соусов

### **Аннотация примерной программы профессионального модуля ПМ. 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

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

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

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

Опыт работы требуется по приготовлению простой и основной горячей кулинарной продукции.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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 и соответствие продуктов и полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- организовывать производство соусов в ресторане (соусная станция);
- проводить расчеты по формулам;
- комбинировать сочетания продуктов, пряностей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд
- выбирать вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- составлять соусные композиции горячих соусов;
- соблюдать температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- 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 и комбинировать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- соблюдать технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- соблюдать технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- подбирать горячие соусы к различным группам блюд;
- соблюдать технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- порционировать птицу, приготовленную целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- сервировать, оформлять и подавать сложные супы, блюда из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- соблюдать правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- соблюдать требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- предотвращать риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- использовать методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
- соблюдать основные предпочтения и технологии приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- использовать актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

**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;
- 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 организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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; гарниров, заправок, соусов 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 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 к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;
- основные предпочтения и технологии приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

всего – 425 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 317 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 215 часов;
- самостоятельной работы студента – 102 часа;

учебная практика – 36 часов,

производственной практики – 72 часа.

### **4. Примерный тематический план**

Раздел ПМ 1. Организация и технология приготовления сложных супов

МДК. 03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема 1.1. Ассортимент сырья и организация рабочего места для приготовления сложных супов.

Тема 1.2. Технология приготовления сложных супов

Раздел ПМ 2. . Организация и технология приготовления сложных горячих соусов

МДК. 03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема 2.1. Ассортимент сырья и организация рабочего места для приготовления сложных горячих соусов

Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих соусов

Раздел ПМ3. . Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра

МДК. 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема3.1. Ассортимент сырья и организация рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов

Тема 3.2. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов

Тема3.3. Ассортимент сырья и организация рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из сыра

Тема 3.4. Технология приготовления сложных горячих блюд из сыра

Раздел ПМ 4. Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

МДК. 03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема 4.1 Ассортимент сырья и организация рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из рыбы

Тема 4.2. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы

Тема 4.3. Ассортимент сырья и организация рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из мяса

Тема 4.4. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса

Тема 4.5. Ассортимент сырья и организация рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы

Тема 4.6. Технология приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы

**Аннотация примерной программы профессионального модуля**  
**ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных**  
**хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**1. Область применения примерной программы**

Программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания);

Уровень образования - среднее (полное) общее образования.

Опыт работы требуется по приготовлению простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и 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;
- характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления; хлебобулочных, мучных и 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 и кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

всего – 531 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 351 час, включая:

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 242 часа;
  - самостоятельную работу обучающегося – 109 часов;
- учебная практика – 72 часа,  
производственную практику- 108 часов

### **4. Примерный тематический план**

Раздел ПМ 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

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

Тема 1.1. Ассортимент изделий и организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема 1.2. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Раздел ПМ 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

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

Тема 2.1. Ассортимент изделий и организация рабочего места для приготовления сложных мучных к

Тема 2.2. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий

Тема 2.3. Ассортимент праздничных тортов и организация рабочего места для приготовления праздничных тортов

Тема 2.4. Технология приготовления праздничных тортов.

Раздел ПМ 3. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

МДК. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Тема 3.1. Ассортимент изделий и организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.2. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Раздел ПМ 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении

МДК. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Тема 4.1. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов и организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов

Тема 4.2. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении

### **Аннотация примерной программы профессионального модуля ПМ 05. Приготовление сложных горячих и холодных десертов**

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

Примерная программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

Опыт работы требуется по приготовлению основных горячих и холодных десертов.

## **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:**

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

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём 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;
- 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, герьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных 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 холодных и горячих десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

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

всего - 377 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 251 час, включая:

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 169 час;
- самостоятельную работу обучающегося- 82 час;

учебная практика – 54 час,

производственную практику- 72 часа.

### **4. Примерный тематический план**

Раздел ПМ 1. Организация и приготовление сложных холодных десертов;

МДК. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1. Ассортимент десертов и организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов

Раздел ПМ 2 Организация и приготовление сложных горячих десертов

МДК. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тема 2.1. Ассортимент десертов организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов

## **Аннотация примерной программы профессионального модуля ОП 06. Организация работы структурного подразделения**

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

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», укрупненная группа специальностей 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 260807 «Технология продукции общественного питания».

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

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

### **иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

### **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

### **знать:**

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

## **Цели и задачи МДК 06.02. – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### **Уметь:**

- Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

### **Знать:**

- Взаимосвязь общения и деятельности;
- Цели, функции, виды и уровни общения;
- Роли и ролевые ожидания в общении;
- Виды социального взаимодействия;
- Механизм взаимопонимания в общении;
- Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- Этические принципы общения;
- Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

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

всего – 661 час, в том числе:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 571 час, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 377 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 194 час;  
учебная практика – 18 час,  
производственную практику- 72 часа.

#### **1. 4. Примерный тематический план**

##### **МДК 06.01.Управление структурным подразделением организации.**

Тема 1.1. Планирование работы структурного подразделения.

**Тема 2. Ведение журналов контроля и первичный учет производства.** Формы документов. Порядок заполнения журналов. Учет расхода сырья, брака и отходов производства. Учет готовой продукции. Учет выполненных работ. Отчет о работе смены. Структура издержек производства и пути их снижения. Методика расчета экономических показателей

**Тема 3. Теория управления персоналом.** Бригадная форма организации труда.

Основные приемы организации работы исполнителей. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.

Порядок оформления табеля рабочего времени. Управление бригадами. Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.

Планирование и учет работы бригад. Дисциплинарные процедуры в организации.

**Тема 4. Организация и стимулирование труда** Оплата труда. Методика расчета заработной платы. Расчет отпускных, листка нетрудоспособности. Внебюджетные фонды РФ.

##### **МДК 06.02. Управленческая психология.**

Раздел 1. Основные принципы и методы психологии

Тема 1.1. Предмет и объект управленческой психологии.

Тема 1.2. Этапы развития психологии, ее принципы и методы.

Раздел 2. Закономерности внутренней психической деятельности личности

Тема 2.1. Личность и ее структура

Тема 2.2. Регулятивные психические процессы: эмоции, чувства, воля

Тема 2.3. Типология людей и направленность личности.

Тема 2.4. Мотивация как фактор управления волевой регуляцией личности.

Раздел 3. Психологические аспекты малых групп в коллективе.

Тема.3.1 Формальные и неформальные группы. Межличностные отношения.

Раздел 4. Способы и правила разрешения конфликтов.

Тема 4.1. Природа и социальная роль конфликтов.

Тема 4.2. Разрешение конфликтов.

Тема 4.3. Понятие о конфликте.

Тема 4.4. Трудовой коллектив и его структура.

Раздел 5. Деятельность руководителя по преодолению психологических барьеров.

Тема 5.1. Власть и лидерство

Тема 5.2. Психологические аспекты деятельности руководителя.

### **Аннотация примерной программы профессионального модуля ПМ. 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

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

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР** согласно приложения к ФГОС СПО рекомендуемых к освоению в рамках к основной профессиональной образовательной программы СПО по профессиям рабочих - 16675 Повар, готовится к следующим видам деятельности:

- 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
- 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- 1.3. Приготовление супов и соусов.
- 1.4. Приготовление блюд из рыбы.
- 1.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- 1.6. Приготовление холодных блюд и закусок.
- 1.7. Приготовление сладких блюд и напитков.
- 1.8. Приготовление мучных и кондитерских изделий.

#### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.07 по профессии 16675 Повар**

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;
- приготовления 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;

- приготовления напитков.
- приготовления мучных и кондитерских изделий.

**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 и 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 качество 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;

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков.
  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
  - определять их соответствие технологическим требованиям к простым мучным и кондитерским изделиям;
  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;
  - использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий;
  - оценивать качество готовых изделий.

#### **Знать:**

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- 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.
  - учет сырья и готовых изделий на производстве;
- 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;
  - учет сырья и готовых изделий на производстве;
  - устройство и назначение основных видов технологического оборудования
- 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 супов и соусов;
  - температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
  - способы сервировки и варианты оформления супов, температуру подачи;
  - учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования
- 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 хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
  - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
  - устройство и назначение основных видов технологического оборудования
  - 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;
  - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
  - устройство и назначение основных видов технологического оборудования
  - 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;
  - требования к качеству холодных блюд и закусок;
  - температуру подачи холодных блюд и закусок;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
  - устройство и назначение основных видов технологического оборудования
  - 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 охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
  - температурный режим хранения сладких блюд и напитков;
  - требования к качеству сладких блюд и напитков;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
  - устройство и назначение основных видов технологического оборудования

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству мучных и кондитерских изделий;
- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
  - правила их безопасного использования;

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

всего – 970 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 592 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 395 часов;
- самостоятельной работы студента – 197 часов;

учебная практика – 108 часов.

производственная практика – 270 часов.

### **4. Примерный тематический план МДК 07.01.**

Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.

Тема 1.2. Способы тепловой кулинарной обработки

Тема 1.3 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 1.4 Блюда и гарниры из яиц, творога и теста

Тема 1.5 Технология приготовления супов

Тема 1.6 Технология приготовления соусов

Тема 1.7 Приготовление блюд из рыбы

Тема 1.8 – 1.10 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы и процесс приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов и птицы

Тема 1.11 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Тема 1.12 Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 1.13 Приготовление мучных и кондитерских изделий.

## **Аннотация примерной программы учебной и производственной практики.**

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

Программа производственной (профессиональной) практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (уровень базовой подготовки) в части освоения профессионального цикла.

Программа производственной (профессиональной) практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании - повышение квалификации, переподготовка и профессиональной подготовке работников в области сферы обслуживания при наличии среднего (полного) общего образования.

## **1.2. Место программы учебной и производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности)

## **1.3. Цели и задачи программы учебной и производственной практики – требования к результатам освоения программы учебной и производственной практики.**

В процессе обучения по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (уровень базовой подготовки) студенты изучают профессиональные модули (ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07)

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

В результате освоения программы производственной практики обучающийся 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;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **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;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- 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

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

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **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;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **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 и мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

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

В результате освоения программы производственной практики обучающийся 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;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **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;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **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

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

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **уметь:**

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

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **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

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

В результате освоения программы производственной практики обучающийся 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;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **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;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **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

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

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **уметь:**

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

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **знать:**

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

### ***ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар***

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;
- приготовления 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;
- приготовления напитков.
- приготовления мучных и кондитерских изделий.

**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 и 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 качество 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.
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

**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 жирных 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;
- 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 супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- способы сервировки и варианты оформления супов, температуру подачи;
- 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 хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- 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;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- 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;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- 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 охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству мучных и кондитерских изделий;

В результате освоения программы производственной практики формируются общие компетенции и профессиональные компетенции.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ ;

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые блюда из теста с фаршем.

ПК 7.8. Готовить бульоны и отвары;

ПК 7.9. Готовить простые супы;

ПК 7.10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты;

ПК 7.11. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 7.13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.15. Производить подготовку п/ф из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.16. Производить обработку и приготовление основных п/ф из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, домашней птицы и мясных продуктов.

ПК 7.18. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 7.19. Готовить и оформлять салаты.

ПК 7.20. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 7.21. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.22. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.23. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.24. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 7.25. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;

ПК 7.26. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:**

- Учебная практика, производственная практика (по профилю специальности) – 28 недель (1008 ч.);
- Производственная практика (преддипломная) – 4 недели (144 ч.)

В результате освоения ПМ.07 обучающемуся присваивается квалификация по профессии – 16675 повар (с присвоением разряда – повар – 3 разряда, повар – 4 разряда)

#### **4. Примерный тематический план учебной и производственной практики.**

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

- 1 Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.
- 2 Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, для сложных блюд.  
Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из овощей и грибов
- 3 Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, предназначенного для последующего приготовления сложных блюд.
- 4 Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд
- 5 Подготовка мяса для сложных блюд
- 6 Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение мяса
- 7 Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд.
- 8 Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд
- 9 Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение птицы
- 10 Расчет массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов
- 11 Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд.
- 12 Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд
- 13 Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.
- 14 Контроль качества и безопасности подготовленных овощей, мяса, рыбы и .домашней птицы.

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

- 1 Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.  
Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд.

- 2 Организация технологического процесса, приготовление и оформление канапе и легких закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  
Подача и хранение
- 3 Организация технологического процесса, приготовление и оформление холодных закусок и блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции.  
Подача и хранение
- 4 Организация технологического процесса, приготовление и оформление холодных закусок и блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение
- 5 Организация технологического процесса, приготовление и оформление холодных закусок и блюд из фруктов и ягод с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение
- 6 Организация технологического процесса, приготовление и оформление холодных закусок и блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции.  
Подача и хранение
- 7 Организация технологического процесса, приготовление и оформление холодных закусок и блюд из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение
- 8 Организация технологического процесса, приготовление и подача сложных холодных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции
- 9 Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов
- 10 Подача и хранение сложных холодных соусов
- 11 Оценка качества и безопасность готовой холодной продукции.

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

- 1 Оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции  
Контроль качества и безопасности приготовления сложной горячей кулинарной продукции
- 2 Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов.
- 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов  
Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.  
Подача и хранение
- 4 Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов.
- 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов.

- Оформление сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.  
 Подача и хранение
- 6 Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей.
- 7 Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей.  
 Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции.  
 Подача и хранение
- 8 Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из грибов и сыра.  
 Оформление сложных блюд из грибов и сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции.  
 Подача и хранение
- 9 Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов.  
 Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение
- 10 Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и птицы.  
 Оформление сложных блюд из мяса и птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции.  
 Подача и хранение
- ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 1 Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
 Контроль качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 2 Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий
- 3 Организация процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба
- 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий
- 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных видов печенья
- 6 Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
- 7 Режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 8 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.  
 Режим хранения отделочных полуфабрикатов

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

- 1 Оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов

- Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных десертов
- 2 Оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих десертов
- Контроль качества и безопасности приготовления сложных горячих десертов
- 3 Организация процессов приготовления сложных холодных десертов
- Оформление сложных холодных
- 4 Организация процессов приготовления сложных горячих десертов
- Оформление сложных горячих десертов
- 5 Сервировка и подачи сложных холодных и горячих десертов

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

- 1 Расчет выхода продукции
- 2 Табель учета рабочего времени работников
- 3 Расчёт заработной платы
- 4 Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации
- 5 Организация рабочих мест в производственных помещениях
- 6 Организация работы коллектива исполнителей
- 7 Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации
- 8 Документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией

ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

- 1 Приготовление и оформление блюд из овощей, грибов.
- 2 Приготовление и оформление блюд из круп, яиц, творога, макаронных изделий, бобовых.
- 3 Приготовление простых супов.
- 4 Приготовление простых блюд из рыбы, соусов к рыбе.
- 5 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и птицы, соусы к мясу и птице.
- 6 Приготовление и оформление простых сладких блюд и горячих напитков.
- 7 Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок.
- 8 Приготовление простых кондитерских изделий.