

**АННОТАЦИИ**  
**рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей**  
**ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОГСЭ.01 «Основы философии»**

**1.1. Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины Основы философии является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

В результате освоения учебной 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;

**знатъ:**

- 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

**ОК 1-9.**

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>56</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>8</b>
Итоговая аттестация в форме <b>дифференцированного зачета</b>	

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОГСЭ.02 «История»**

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

Программа учебной дисциплины История является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

### **ОК 1-9.**

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>56</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>48</b>

в том числе:	
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>8</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык»**

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

Программа учебной дисциплины Иностранный язык является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

### **ОК 1-9.**

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 209 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 47 часов.

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>209</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>162</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>162</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>47</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»**

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

Программа учебной дисциплины Физическая культура является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

### **ОК 1-9.**

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 288 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 160 часов.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>288</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>162</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>160</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>140</b>
Промежуточная аттестация в форме зачета –дифференцированного зачета	

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ЕН.01 «Математика»**

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

Программа учебной дисциплины Математика является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения учебной 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.

**ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.**

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 46 часов.

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

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объём часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	138
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	92
<b>в том числе:</b>	
практические занятия	60
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	46
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»**

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

Программа учебной дисциплины Экологические основы природопользования является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

**ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2.**

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>72</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>24</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ЕН.03 «Химия»**

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

Программа учебной дисциплины Химия является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реагенты и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
  - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
  - роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
  - основы аналитической химии;
  - основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
  - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
  - методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

**ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2.**

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 42 часов.

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>126</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>84</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>36</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>42</b>
Промежуточная аттестация в форме диффачета	

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

**1.1.Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения учебной 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.

**ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.**

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>117</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>78</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>24</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>39</b>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.02 «Физиология питания»**

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

Программа учебной дисциплины Физиология питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

**ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.**

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>54</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>8</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>18</b>
Промежуточная аттестация в форме <b>дифференцированного зачета.</b>	

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

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

Программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать 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 изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

**ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.**

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>81</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>54</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>12</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>27</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

**1.1.Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

**ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.**

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>117</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>78</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>76</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>39</b>
Промежуточная аттестация в форме – экзамена.	

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.05 «Метрология, стандартизация»**

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

Программа учебной дисциплины Метрология, стандартизация является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

**ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.**

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72\_часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48\_часов;  
самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>72</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>12</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>24</b>
Промежуточная аттестация в форме <b>дифференцированного зачета.</b>	

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»**

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

Программа учебной дисциплины Правовые основы профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

В результате изучения учебной 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 изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и 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.

**ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.**

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 ч., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 ч.;

самостоятельной работы обучающегося 124 ч.

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>72</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>12</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>24</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

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

Программа учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

**ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.**

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 32 часов.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>96</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>64</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>24</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>32</b>
Промежуточная аттестация в форме - дифзачета.	

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.08 «Охрана труда»**

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

Программа учебной дисциплины Охрана труда является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате изучения учебной 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.

**ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.**

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54\_часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36\_часов;  
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>54</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>8</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>18</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»**

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

Программа учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

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

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

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.**

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 34 часов.

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>102</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>68</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>20</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>34</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **ОП.10 «Технология профессионально-личностного развития»**

#### **Сертификация продукции и услуг общественного питания**

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

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания.

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

входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- читать и заполнять бланки сертификатов;
- уметь заполнить заявки на проведение сертификации, акты отбора проб;
- читать штриховые коды, используемые в РФ;
- сравнивать нормативные документы разных видов и категорий;
- определять состав и назначение нормативных документов общественного питания.

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

- основные термины и определения в области сертификация; систему сертификации; схему сертификации; сертификаты соответствия; заявление о соответствии; знаки соответствия;
- обязательная сертификация; добровольная сертификация;
- правовые основы сертификации;
- участники обязательной сертификации и их функции;
- назначение и отличительные особенности добровольной сертификации;
- сертификация услуг; схемы сертификации услуг;
- сертификация систем качества и производств;
- знаки соответствия, используемые в РФ; знаки соответствия других государств;
- штриховое кодирование.

В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине **«Сертификация продукции и услуг общественного питания»** обучающийся должен

##### **уметь:**

читать и заполнять бланки сертификатов;

уметь заполнить заявки на проведение сертификации, акты отбора проб; читать штриховые коды, используемые в РФ; сравнивать нормативные документы разных видов и категорий; определять состав и назначение нормативных документов общественного питания.

**знать:**

основные термины и определения в области сертификации; систему сертификации; схему сертификации; сертификаты соответствия; заявление о соответствии; знаки соответствия; обязательная сертификация; добровольная сертификация; правовые основы сертификации; участники обязательной сертификации и их функции; назначение и отличительные особенности добровольной сертификации; сертификация услуг; схемы сертификации услуг; сертификация систем качества и производств; знаки соответствия, используемые в РФ; знаки соответствия других государств; штриховое кодирование.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов; самостоятельной работы обучающегося 23 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>69</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>46</b>
в том числе:	
лабораторные работы	8
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>23</b>
Промежуточная аттестация в форме	дифзачета

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОП.11 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания.**

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

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) профессии (профессиям) среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по направлению Технология продукции и организация общественного питания.

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

входит в вариативную часть общепрофессионального цикла.

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

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

- использовать теоретические знания в производственной деятельности;
- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- индентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию;
- проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;
- определять по прямым и косвенным показателям (признакам) соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологического производства;
- устанавливать требования к качеству продукции и услуг в общественном питании.

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

- основные понятия, термины и определения в области контроля качества,
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению; требования к качеству услуг;
- методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу;
- правила отбора проб и проведения контроля качества;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции, меры по обнаружению, и предупреждению, последствия;

В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «**Контроль качества продукции и услуг общественного питания**» обучающийся должен

**Уметь:** проводить контроль качества сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков, услуг в общественном питании.

**Знать:** понятие контроля качества; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; правовую и нормативную базу осуществления контроля; методы контроля качества; порядок проведения контроля

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 102 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;  
лабораторно-практические занятия - 18;  
самостоятельной работы обучающегося - 34 часа.

### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	102
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	18
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	34
Промежуточная аттестация в форме	дифзачета

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации в пределах основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования по специальностям среднего профессионального образования естественно-научного профиля.

Программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

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

Дисциплина является вариативной и входит в общепрофессиональные.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов
- основные моральные принципы и нормы нравственного поведения человека.
- приемы и технику убеждающего воздействия на партнера в процессе общения;
- психологические основы деловой беседы и деловых переговоров, технологии формирования имиджа делового человека;
- внутригрупповые и межгрупповые отношения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- использовать особенности речевого поведения (голос, манера речи, скорость речи, громкость голоса, произношение слов, артикуляция, окраска звучания голоса ритмичное говорение) в профессиональной деятельности;
- владеть культурой профессионального общения;

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

## **1.5. ПЕРЕЧЕНЬ РАЗВИВАЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение общими (ОК) компетенциями:

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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), за 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.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
Из них практическая работа	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
<i>Промежуточная аттестация в форме дифзачета</i>	

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **ОП.13 ТАТАРСКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.**

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

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

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

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

*Основная цель курса «Татарский язык в профессиональной деятельности»* научить студентов практически пользоваться татарским языком, как средством общение в пределах установленного программой словарного и грамматического минимумов, а также сфер учебного, бытового, делового общения. В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Татарский язык в профессиональной деятельности»

Знать:

- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) татарских текстов профессиональной направленности;
- знать различия между языком и речью, функции и языка как средства формирования и трансляции мысли;
- знать нормы татарского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных деловых жанров.

Уметь:

- понимать простые изложение фактов, просьб и распоряжений в речи носителей языка;
- сообщать и запрашивать элементарную фактическую информацию в ситуациях повседневного общения, связанных с удовлетворением личных потребностей;
- извлекать необходимую информацию при чтении вывесок, объявлений, указателей;
- заполнять простую анкету, формуляр основными сведениями о себе;
- совершать деловые операции;
- получать и передавать фактическую информацию;
- устанавливать и поддерживать социальные и профессиональные контакты в рамках ограниченного количества ситуаций речевого общения;
- понимать как основное содержание, так и второстепенную информацию печатных текстов;
- выражать свою коммуникативное намерение в письменном виде в рамках определенных типов текстов, используя опору на образец;
- успешно ориентироваться и действовать в ситуациях каждого дня общего.

- устанавливать и поддерживать социальные контакты, включая деловые связи;
- понимать как общий смысл печатных и звучащих текстов, так и отдельные детали, связанные с содержанием прочитанного и услышанного;
- уметь строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и эстетическими нормами;
- уметь анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности, устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
- уметь пользоваться словарем татарского языка.

### **Общие компетенции.**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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

### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по специальности - 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
В том числе:	
теоретические занятия	32
практические занятия	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета	2

### **Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

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

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

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ОК 1-9.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

#### **уметь:**

- органолепически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

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

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

всего –306 часов (максимальная + учебная и производственная практика), в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 198 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 132 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 66 часов;  
 производственной практики – 36 часа.

## 2.1. Тематический план профессионального модуля

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

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов в месяц	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), Часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1	Раздел 1. Организация процесса и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	77	53	22	24		
ПК 2	Раздел 2. Организация процесса и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	62	38	19	24		
ПК 3	Раздел 3. Организация процесса и приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.	59	48	18	11		
	Учебная практика					72	-

	<b>Производственная практика</b>						<b>36</b>
	<b>Всего:</b>	19 8	132	59	66	72	36

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

**1.1.Область применения программы:**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.

ОК 1-9.

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента 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 различ-

ные технологии, оборудование и инвентарь;

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

**уметь:**

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

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и вари-

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

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

всего – 306 часов (*максимальная + учебная и производственная практика*), в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 234 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 78 часов;

производственной практики – 72 часа.

максимальная учебная нагрузка = обязательной аудиторной учебной нагрузки + самостоятельной работы 234 часов

**всего** = максимальная учебная нагрузка + учебной и производственной практики 306 часов

## 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профес-сио-нальных компетен-ций	Наименования разде-лов профес-сионально-го модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающе-гося, часов	Учеб-ная, часов	
			Все го, часо в	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1	<b>Раздел 1. ПМ.02</b> Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции	70	45	30	25		
ПК 2.2	<b>Раздел 2. ПМ.02</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции	70	45	30	25		
ПК 2.3	<b>Раздел 3. ПМ.02</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции	100	70	42	30		
	<b>Учебная практика</b>					72	
	<b>Производственная практика</b>						72
	<b>Всего:</b>	<b>240</b>	<b>160</b>	<b>102</b>	<b>80</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

**1.1.Область применения программы:**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ОК 1-9.

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента 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:**

- органолепически 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 технологиче-

ским оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

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

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- привила 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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 363 часа;  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 242 часов;  
 в т. ч. лабораторно-практические занятия – 144 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося – 121 часов;  
 учебной и производственной практики – 144 часов.  
 Курсовая работа - 20 часов.

### **2.1. Тематический план профессионального модуля**

Коды профес-сиональ-ных компе-тенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов макс	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающе гося, часов	Учеб-ная, часов	Производ-ственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3. 1	<b>Раздел 1 Приготовление сложных супов</b>	90	58	36	32		
ПК 3. 2.	<b>Раздел 2 Приготовление сложных соусов</b>	34	24	12	10		
ПК 3. 3	<b>Раздел 3 Приготовление сложных овощных блюд и гарниров</b>	38	26	16	12		
ПК 3. 4.	<b>Раздел 4 Приготовление сложных блюд из рыбы</b>	64	44	26	20		
ПК 3. 4.	<b>Раздел 5 Приготовление сложных блюд из мяса и субпродуктов</b>	90	60	36	30		
ПК 3. 4.	<b>Раздел 6 Приготовление сложных блюд из сельско-хозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика.</b>	47	30	18	17		
	<b>Учебная практика</b>					72	
	<b>Производственная практика</b>						72
	<b>Всего:</b>	<b>363</b>	<b>242</b>	<b>144</b>	<b>121</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

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

**1.1.Область применения программы:**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ОК 1-9.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

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

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов слож-

ных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

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

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 309 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 206 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 103 часа;
- учебной практики --108 часов;
- производственной практики – -- 72 часа;

## 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1	<b>Раздел 1. ПМ.04</b> Технологические процессы и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	84	56	30	28	30	
ПК 4.2	<b>Раздел 2. ПМ.04</b> Технологические процессы и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	64	40	20	24	24	
ПК 4.3	<b>Раздел 3. ПМ.04</b> Технологические процессы и приготовление мелкотщучных кондитерских изделий	90	60	34	30	30	
ПК 4.4	<b>Раздел 4. ПМ.04</b> Технологические процессы и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	71	50	28	21	24	

	<b>Учебная практика</b>					108	
	<b>Производственная практика</b>						72
	<b>Всего:</b>	<b>309</b>	<b>206</b>	<b>112</b>	<b>103</b>	<b>108</b>	<b>72</b>

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
холодных и горячих десертов»**

**1.1.Область применения программы:**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ОК 1-9.

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

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

**иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

**уметь:**

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

- оформлять документацию;

**знатъ:**

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

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

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 291 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 194 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 97 часов;
- учебной практики ---36 часов;
- производственной практики – -- 36 часов;

### **2.1. Тематический план профессионального модуля**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1	Раздел 1. ПМ.05 Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов	145	96	32	49	18	
ПК 5.2	Раздел 2. ПМ.05 Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов	146	98	32	48	18	
	Учебная практика					36	
	Производственная практика						36
	Всего:	291	194	64	97		36

### **Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»**

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

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация работы структурного подразделения**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

ОК 1-9.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

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

всего – 372 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 450 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 300 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 150 часов;

## 2.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), Часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-2	МДК 06.01. Управление структурным подразделением	240	160	54	-	80			
ПК 3-4	МДК 06.02 Предпринимательская деятельность в общественном питании	96	64	16		32			
ПК 3-5	МДК 06.03 Организация обслуживания предприятий общественного питания.	114	76	36		38			
	<b>Учебная практика.</b>							36	
	<b>Производственная практика</b>								36
<b>Всего:</b>		<b>450</b>	<b>300</b>	106		<b>150</b>		<b>36</b>	<b>36</b>

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабо-  
чих, должностям служащих»**

**1.1.Область применения программы:**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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 одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Технология обработки сырья и приготовления основных полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи.

ПК 7.2. Технология приготовления основной холодной кулинарной продукции.

ПК 7.3. Технология приготовления основной горячей кулинарной продукции

ПК 7.4. Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 7.5. Приготовление пиццы из разных видов теста с различными начинками.

ПК 7.6. Технология приготовления основных холодных и горячих десертов и напитков

ОК 1-9.

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

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

**иметь практический опыт:**

- обработка, нарезка и приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи;
- приготовление и оформление основных холодных блюд и закусок;
- приготовление основной горячей кулинарной продукции;
- приготовление основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- приготовление пиццы из разных видов теста с различными начинками;
- приготовление основных холодных и горячих десертов и напитков.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность:
- овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи;
- холодных и горячих блюд и закусок;
- основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- пиццы из разных видов теста с различными начинками;
- основных холодных и горячих десертов и напитков выбирать
- производственный инвентарь и оборудование для:

- обработки и приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи;
- приготовления холодных и горячих блюд и закусок;
- приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- приготовления пиццы из разных видов теста с различными начинками;
- приготовления основных холодных и горячих десертов и напитков
- обрабатывать различными методами овощи, рыбу, мясо, птицу, дичь;
- использовать различные технологии приготовления и оформления:
- холодных и горячих блюд и закусок;
- основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- пиццы из разных видов теста с различными начинками;
- основных холодных и горячих десертов и напитков
- оценивать качество:
- холодных и горячих блюд и закусок;
- основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- пиццы из разных видов теста с различными начинками;
- основных холодных и горячих десертов и напитков.
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству:
- различных видов овощей и грибов;
- основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- пиццы из разных видов теста с различными начинками;
- основных холодных и горячих десертов и напитков
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей, рыбы, мяса, птицы, дичи;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, десертов и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, температуру подачи;
- правила хранения блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке и приготовлению блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

Максимальная нагрузка обучающегося - 472 часов;  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 316 часов,  
 в том числе практических занятий 92 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося – 158 часов;  
 учебной практики – 180 часов;  
 производственной практики – 108 часов.

### **2.1. Тематический план профессионального модуля**

Коды профес-сиональных-компетен-ций	Наименования разде-лов профессионально-го модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенныи на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающе гося, часов	Учеб-ная, часов	Производ-ственная	
1	2	3	4	5	6	7	8
П К 1	МДК 07.01 Технология приготовления широ-кого ассортимента простых и основных блюд.	402	268	78	134	-	-
П К 2							
ПК 1 ПК 2	МДК 07.02 Технологиче скоеоснащение и организаци рабочего места	72	48	14	24	-	-
	Учебная практика					180	
	Производственная практика						108

	<i>Всего:</i>	474	316	92	158	180	108
--	---------------	-----	-----	----	-----	-----	-----

**Профессиональный модуль включает:**

<b>Индекс</b>	<b>Наименование МДК</b>
ВПМ.07.	Организация процесса приготовления основной?
ВМДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления основных полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи
ВМДК.07.02	Технология приготовления основной холодной кулинарной продукции
ВМДК.07.03	Технология приготовления основной горячей кулинарной продукции
ВМДК.07.04	Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ВМДК.07.05	Приготовление пиццы из разных видов теста с различными начинками
ВМДК.07.06	Технология приготовления основных холодных и горячих десертов и напитков