

**АВТНОМНАЯ НЕГОСУДАРСТВЕННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

Рассмотрено на заседании
Методсовета КТЭиП
Протокол № 14
«5 » июня 2019 года

Утверждаю
Директор НОУ СПО КТЭиП ПК
_____ О.П. Кондрашова
«_10» июня 2019 года

**Аннотация
рабочих программ дисциплин
образовательной программы среднего
профессионального образования
Специальность 19.02.10.
Технология продукции общественного питания**

Кызыл 2019 г.

ОГСЭ. 01 «Основы философии»

Цель дисциплины: Целью освоения учебной дисциплины «Основы философии» является приобретение знаний и умений по осмыслению основных тем и значения философии как органической составной части общекультурной гуманитарной подготовки; развитие способности самостоятельного анализа и осмысления принципиальных вопросов мировоззрения; формирование общетеоретических и профессиональных компетенций.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения 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;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные философские категории и проблемы человеческого бытия;
- уметь находить, анализировать и контекстно обрабатывать информацию, полученную из различных источников;
- владеть навыками межличностных отношений, представления гуманитарных знаний в проблемно-задачной форме.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 ч., в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 ч.;
- самостоятельной работы студентов 10ч.

Форма контроля — дифференцированный зачет

ОГСЭ. 02 «История»

Цели дисциплины: Формирование целостного видения исторического процесса в единстве всех его характеристик

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной 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 освоения 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 ч., в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 ч.;
 - самостоятельной работы студентов 10 ч.

Форма контроля - дифференцированный зачет.

ОГСЭ. 03 «Иностранный язык» (Английский язык)

Цель дисциплины:

Обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и деловым языком специальности для активного применения, как в повседневной, так и в профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения УД обучающийся должен знать:

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 ч., в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 ч.;
 - самостоятельной работы студентов 28 ч.

Форма контроля — зачет, дифференцированный зачет.

ОГСЭ. 04 «Физическая культура»

Цель дисциплины:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов перемещения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и само страховки;
- осуществлять творческое, сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, лыжам, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности повседневной жизни;
- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- организация и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участие в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового

образа жизни.

В результате освоения УД обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычки увеличение продолжительности жизни.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 324 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 162 ч., из них 2 часа – лекционных, самостоятельной работы 160 ч.

ЕН. 01 «Математика»

Цель дисциплины:

- формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно - технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- вычислять пределы функций;
- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
- решать задачи на нахождение объемов и площадей поверхностей многогранников, круглых тел;
- решать простейшие комбинаторные задачи;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;
- переводить комплексные числа из одной формы в другую;
- выполнять операции над множествами;
- организовать и проводить не сложное статистическое наблюдение;
- собирать и регистрировать статистическую информацию;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 63 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 42 ч., самостоятельной работы 21 ч.

Форма контроля - дифференцированный зачет.

ЕН. 02 «Экологические основы природопользования»

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- знать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;
- методы экологического регулирования;
- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории;
- принципы производственного экологического контроля;
- условия устойчивого состояния экосистем.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 81 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 54 ч., самостоятельной работы 27 ч.

Форма контроля - дифференцированный зачет.

ЕН. 03. «Химия»

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате 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, реакционного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристика 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 168 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 112 ч., самостоятельной работы 56 ч.

Форма контроля — дифференцированный зачет.

ОП. 01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 63 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 42 ч., самостоятельной работы 21 ч.

Форма контроля -ДЗ, экзамен.

ОП. 02 «Физиология питания»

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной 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 освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 96 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 64 ч., самостоятельной работы 32ч.

Форма контроля- ДЗ.

ОП. 03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Цель дисциплины:

= освоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной 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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 72ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 47 ич., самостоятельной работы 24 ч.

Форма контроля — экзамен.

ОП. 04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной 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 т.ч. 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 72 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 48 ч., самостоятельной работы 24 ч.

Форма контроля -ДЗ.

ОП. 05 «Метрология и стандартизация»

Цель дисциплины: усвоение теоретических знаний составных элементов деятельности в области стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия, приобретения умений их применять в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирования необходимых компетенций.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 72 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 48 ч., самостоятельной работы 24 ч.

Форма контроля -ДЗ.

ОП. 06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Цель дисциплины: получение будущими специалистами знаний правовых норм, регулирующих хозяйственную деятельность, изучить законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- применять документацию систем качества.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- основы трудового права;
- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 72 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 48 ч., самостоятельной работы 24 ч.

ОП. 07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной 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 освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 102 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 68 ч., самостоятельной работы 34 ч.

Форма контроля — ДЗ.

ОП. 08 «Охрана труда»

Цель дисциплины: освоение теоретических знаний в области охраны труда, формирование методов и путей обеспечения безопасных условий труда на производстве, при эксплуатации технологического оборудования, приобретение умений применять эти знания, а также формирование необходимых компетенций.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения 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 освоения 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 48 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 32 ч., самостоятельной работы 16 ч.

Форма контроля — ДЗ.

ОП. 09 «Безопасность жизнедеятельности»

Цель дисциплины: освоение теоретических знаний в области безопасности жизнедеятельности, приобретение умений применять эти знания, а также формирование необходимых компетенций.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 102 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 68 ч., самостоятельной работы 34 ч.

Форма контроля — ДЗ.

В.ОП.10 «Процессы, формирующие качество продукции общественного питания»

Программа учебной дисциплины «Процессы, формирующие качество продукции» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины «Процессы, формирующие качество продукции» может быть использована при разработке и использовании программ дополнительного профессионального образования при повышении квалификации управляющих предприятиями общественного питания, управляющих производством предприятий общественного питания. Так же рабочая программа учебной дисциплины «Процессы, формирующие качество продукции» применяется при реализации программ профессиональной подготовки поваров, кондитеров.

Учебная дисциплина «Процессы, формирующие качество продукции» относится к профессиональному циклу (П.ОО) и является общепрофессиональной дисциплиной (ОП).

Целью изучения дисциплины является формирование у будущих специалистов знаний по вопросам разнообразных процессов, происходящих при кулинарной обработке сырья, приводящих первоначальный компонент сырьевых компонентов в готовый продукт с определенными свойствами и пищевой ценностью. Знание разнообразных процессов, целенаправленное регулирование их интенсивности обеспечивает получение продукта высокого качества.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Регулировать интенсивность механических, теплофизических, химических и микробиологических процессов при кулинарной обработке сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Значение и виды механической обработки сырья, в результате которого сырье превращается в полуфабрикаты;
- Значение и виды тепловых процессов;
- Виды тепло-массообменных процессов;
- Химические изменения основных пищевых веществ - белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ и воды при кулинарной обработке.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 48 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 32 ч., самостоятельной работы 16 ч.

Форма контроля -ДЗ,

В.ОП.11 Нормативно -технологическая документация

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

- формы и принципы организации деятельности предприятия;
- порядок организации планирования на предприятии;
- структуру предприятия, основы кадровой политики, сущность экономического анализа.

Уметь:

- организовывать систему управления предприятием;
- использовать методы и технологии планирования в управлении предприятием;
- выполнять анализ процессов управления ресурсами предприятия;
- разрабатывать и реализовывать программы и планы развития предприятия;
- применять методы экономического анализа к деятельности предприятия.

Владеть:

- арсеналом современного инструментария, приемами и методами планирования, оперативного управления, развития предприятия

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 48 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 32 ч., самостоятельной работы 16 ч.

Форма контроля -ДЗ.

В.ОП.12 Моделирование профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Планировать работу производства;
- Организовать подготовку и проведение обслуживания различных мероприятий;
- Проводить маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия;
- Разрабатывать программы встречи и организовать обслуживания туристов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Правовое обеспечение профессиональной деятельности и стандартизация отрасли;
- Основы менеджмента и маркетинга;
- Техническое оснащение предприятия питания;
- Организацию производства и обслуживания в предприятиях питания;
- Товароведную характеристику пищевых продуктов;
- Экономику организации (предприятия);
- Системы управления качеством на предприятиях питания;
- Систему управления персоналом на предприятии питания;
- Планировать и организовывать процесс производства продукции питания для различных категорий потребителей;
- Национальные особенности питания народов различных стран;
- Особенности русской, региональной и национальной кухни;
- Виды рецептур, принципы их разработки и документального оформления.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 48 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 32 ч., самостоятельной работы 16 ч.

форма контроля — ДЗ.

В.ОП.13 Психология и этика профессиональной деятельности

Цель дисциплины:

- формирование у студентов представления о психологии как науки;
- приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области психологии и этики профессиональных отношений; подготовка студентов к использованию приобретенных ими навыков в будущей трудовой деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности, психологически правильно ставить беседу;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- соблюдать этические нормы поведения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;
- психологию труда и профессиональной деятельности;
- психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы решения конфликтных ситуаций;
- основы профессиональной этики, речевой этики.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 105ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 70 ч., самостоятельной работы 35 ч.

Форма контроля -ДЗ.

В.ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям, проводить и оформлять инвентаризацию;
- составлять калькуляцию на реализуемую продукцию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- счета бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документальное оформление учета на предприятиях;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги.

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

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

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

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 84 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 56 ч., самостоятельной работы 28 ч.

Форма контроля - экзамен.

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

Место профессионального модуля в структуре ОПОП: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения профессионального модуля: с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

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

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 123 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 82 ч., самостоятельной работы 41 ч., учебная практика – 36ч; производственная практика –72 ч.

Форма контроля: экзамен по модулю.

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

Место профессионального модуля в структуре ОПОП: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 291 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 194 ч., самостоятельной работы 97ч., учебная практика – 72 ч., производственная практика – 72 ч..

Форма контроля -экзамен по модулю.

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

Место профессионального модуля в структуре ОПОП: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения профессионального модуля: с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

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

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 351 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 234 ч., из них – лекционных 144 ч, 30 ч. – практические занятия, самостоятельной работы 117 ч. , учебная практика – 108ч., производственная практика (по профилю специальности) – 72 ч.

Экзамен по модулю.

ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Место профессионального модуля в структуре ОПОП: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения профессионального модуля: с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

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

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 162 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 108 ч., самостоятельной работы 54 ч., на учебную практику – 72 ч.; производственную практику – 36 ч.

Экзамен по модулю.

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

Место профессионального модуля в структуре ОПОП: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения профессионального модуля: с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 225 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 150 ч., самостоятельной работы 85 ч., учебной практики – 36 ч., производственной практики – 36 ч.

ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

Место профессионального модуля в структуре ОПОП: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения профессионального модуля: с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 186 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 124 ч., самостоятельной работы 62ч., учебная практика -36ч, производственная практика -36 ч.

Экзамен по модулю.

ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар»

Место профессионального модуля в структуре ОПОП: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения профессионального модуля: с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

- организация технологического процесса организации механической кулинарной обработки и приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и мясопродуктов;
- разработки ассортимента горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, холодных блюд, холодных и горячих сладких блюд;
- организации технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий, рыбы, мяса и птицы, холодных блюд, холодных и горячих сладких блюд;
- приготовления кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой кулинарной продукции.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- органолептические оценивать качество продуктов для кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции;
- проводить расчеты сырья по формулам;
- безопасно пользоваться тепловым и механическим технологическим оборудованием и производственным инвентарем при приготовлении полуфабрикатов и горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, холодных блюд, сладких холодных и горячих десертов;
- выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- эксплуатировать тепловое оборудование с соблюдением правил техники безопасности.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса и птицы, холодных блюд, холодных и горячих десертов;
- методы организации производства супов, блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса и птицы, холодных блюд, холодных и горячих десертов;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила подбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления супов и 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 супов, блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса и птицы, холодных блюд, холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления супов, горячих соусов, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса и птицы, холодных блюд, холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания овощей, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд;
- ассортимент вкусовых добавок к горячим соусам и варианты их использования;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов супов, горячих соусов, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса и птицы, холодных блюд, холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячей и холодной и сладкой кулинарной продукции;
- технологию приготовления супов, горячих соусов, блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса и птицы, холодных блюд, холодных и горячих десертов;
- гарниры, заправки, соусы для горячих блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества горячей, холодной кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем и холодном виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, холодных блюд, холодных и горячих сладких блюд;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи горячих соусов, блюд из овощей круп, бобовых, макаронных изделий, холодных блюд, холодных и горячих сладких блюд;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов, блюд из овощей круп, бобовых, макаронных изделий, холодных блюд, холодных и горячих сладких блюд;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой горячей и холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей и холодной продукции;
- основные типы, устройство, принцип действия, режимы работы, правила техники безопасности теплового оборудования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»: максимальной учебной нагрузки 428 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 292 ч., самостоятельной работы 136 ч., учебная практика -36ч, производственная практика -72ч.

Экзамен по модулю.

В.ПМ 09 Ресторанный сервис

Максимальной учебной нагрузки 420 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 280 ч., самостоятельной работы 140 ч., учебная практика -72ч, производственная практика -72ч.

Экзамен по модулю.