

Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Родниковский политехнический колледж»



Согласовано  
Директор ООО «Нежность»  
Н.Н. Надежина



Утверждено приказом № 90-б  
от 28.08.2015  
Директор ОГБПОУ «РПК»  
В.В. Сумин

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО  
ЗВЕНА (ППССЗ) ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
базовой подготовки**

Квалификация	<i>Техник-технолог</i>
Форма обучения	<i>очная</i>
Нормативный срок освоения ОПОП на базе основного общего образования	<i>3 года 10 месяцев</i>
Профиль получаемого профессионального образования	<i>Естественно-научный</i>

Родники, 2015

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК» г. Родники, пл. Ленина д.10  
тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU\_Rodniki@mail.ru

28.08.2015г.

Приказ № 90 б

г.Родники

Об утверждении основных профессиональных образовательных программ

В связи с разработкой новых основных профессиональных образовательных программ по профессиям и специальностям среднего профессионального образования

Приказываю:

1. Утвердить основные профессиональные образовательные программы по профессиям среднего профессионального образования:
  - 23.01.03 Автомеханик со сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования, очной формы обучения.
  - 08.01.03 Мастер отделочных строительных работ со сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования, очной формы обучения.
  - 13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям) со сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования, очной формы обучения.
  - 29.01.05 Закройщик со сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования, очной формы обучения.
2. Утвердить основную профессиональную программу по специальности среднего профессионального образования:
  - 19.02.10 Технология продукции общественного питания со сроком обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования, очной формы обучения.
3. Вышеперечисленные программы ввести в действие с 1 сентября 2015 года.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор ОГБПОУ «РПК»

В.В. Сумин

  
секретарь



## Пояснительная записка

### 1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая ОГБПОУ «РПК» представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по соответствующей специальности.

ОПОП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов, а также программы учебной, производственной по профилю специальности и преддипломной практик, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию ППССЗ.

### 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

✓ Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ.

✓ Приказ Министерства образования и науки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

✓ Приказ Министерства образования и науки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»».

✓ Приказ Министерства образования и науки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

✓ Приказ Министерства образования и науки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464».

✓ Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

✓ Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении положения об учебной практике и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

✓ Приказ Министерства образования и науки РФ «Об установлении соответствия профессий среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки № 1199 от 29.10.2013».

✓ Приказ Минобрнауки РФ № 968 от 16.08.2013 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968».

### **1.3. Общая характеристика основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

#### **1.3.1. Цель ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет своей целью обучение студентов необходимым видам профессиональной деятельности. Достижению этой цели служат следующие задачи: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, а также воспитание и развитие у студентов личностных качеств, необходимых для их самореализации в повседневной и профессиональной жизни.

#### **1.3.2. Срок освоения ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативные сроки освоения ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

#### **1.3.3. Трудоемкость ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативный срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение

(при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 нед.

промежуточная аттестация 2 нед.

каникулы 11 нед.

В результате, нормативный срок освоения ППССЗ СПО при очной форме обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев, что составляет 165 недель (5940 часов), в том числе:

Элементы учебного процесса	Количество часов	Количество недель
<b>Теоретическое обучение:</b>	<b>4320</b>	<b>120</b>
ОУД. Общеобразовательные учебные дисциплины	1404	39
ОГСЭ. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	552	<b>ОПОП</b> 81
ЕН. Математический и общий естественнонаучный цикл	208	
ОП. Общепрофессиональные дисциплины	866	
МДК. Междисциплинарные курсы	1290	
<b>УП. Учебная практика</b>	<b>360</b>	<b>10</b>
<b>ПП. Производственная практика по профилю специальности</b>	<b>648</b>	<b>18</b>
<b>Производственная преддипломная практика</b>	<b>144</b>	<b>4</b>
<b>ПА. Промежуточная аттестация</b>	<b>252</b>	<b>7</b>
<b>ГИА. Государственная итоговая аттестация ППССЗ СПО</b>	<b>216</b>	<b>6</b>
<b>Итого обязательной нагрузки</b>	<b>5940</b>	<b>165</b>
<b>Каникулы</b>		<b>34</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>199</b>

При подготовке обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ОГБПОУ «РПК» за основу принят следующий план подготовки по этапам обучения:

Этап	Курс обучения, полугодие	Освоение ВПД (проф. модули/МДК)	Диапазон квалификации
1	1-ый курс	<b>ВПД.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар.</b> МДК.07.01. Технологические процессы обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса, их отпуск	Повар – 3 разряд
2	2-ой курс	<b>ВПД.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар.</b> МДК.07.01. Технологические процессы обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса, их отпуск	Повар – 3 разряд

Этап	Курс обучения, полугодие	Освоение ВПД (проф. модули/МДК)	Диапазон квалификации
3	3-ий курс	<p><b>ВПД.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b> МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p><b>ВПД.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</b> МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p> <p><b>ВПД.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</b> МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p><b>ВПД.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b> МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ВПД.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b> МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>ВПД.06. Организация работы структурного подразделения.</b> МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p>	Техник-технолог
	4-ый курс	<p><b>ВПД.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</b> МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p><b>ВПД.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b> МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ВПД.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b> МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>ВПД.06. Организация работы структурного подразделения.</b> МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p>	

#### 1.3.4. Особенности реализации ППССЗ

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбора конкретных ситуаций, компьютерных симуляций тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и

развития общих и профессиональных компетенций студентов. Студентам обеспечен доступ к Интернет-ресурсам.

Учебная и производственная по профилю специальности практики могут проводиться рассредоточено и/или концентрированно в несколько периодов. Все виды практик проводятся в организациях общественного питания, с которыми заключены соответствующие договоры.

При успешном завершении обучения, а именно, при выполнении учебного плана, выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

### **1.3.5. Требования к образованию абитуриента**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца - аттестат об основном общем образовании.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**2.1 Область профессиональной деятельности выпускников:** организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

### **2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

## **3. Требования к результатам освоения ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Основные виды профессиональной деятельности, общие и профессиональные компетенции**



В результате освоения профессиональной образовательной программы обучающийся должен овладеть следующими видами профессиональной деятельности (ВПД), общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК).

**ВПД.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

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

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

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

**ВПД.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ВПД.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

**ВПД.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**ВПД.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ВПД.6. Организация работы структурного подразделения.**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**ВПД.7. Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

**Общие компетенции:** Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется рабочим учебным планом; календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, программами учебной, производственной по профилю специальности и преддипломной практик; контрольно-измерительными материалами и контрольно-оценочными средствами; программой воспитания, обеспечивающей качество подготовки и воспитания студентов; методическими материалами; программой Государственной итоговой аттестации, локальными актами.

##### **4.1. Учебный план и календарный учебный график.**

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ СПО по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной, производственной по профилю специальности и преддипломной практик);

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (междисциплинарным курсам, учебной, производственной по профилю специальности и преддипломной практикам);

- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

- формы промежуточной аттестации;
- сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практик;
- сроки государственной итоговой аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает уроки, лекции, лабораторные и практические занятия. Самостоятельная работа организуется в форме подготовки рефератов, докладов, сообщений, презентаций, проектов, самостоятельной проработки конспектов лекций при подготовке к контрольным работам, решения задач, упражнений, ситуаций и т.д. Объем часов самостоятельной работы составляет до 50% аудиторной учебной нагрузки.

ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Вариативная часть в количестве 936 часов распределена на расширение и углубление содержания дисциплин и модулей обязательной части, а также с целью расширения и углубления подготовки, получения студентами дополнительных знаний и умений путем введения дополнительных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического и профессионального циклов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная,

производственная по профилю специальности и преддипломная практики.

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, все виды практик, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы.

#### **4.2. Рабочие программы дисциплин**

Рабочие программы дисциплин разработаны соответствующими педагогическими кадрами и утверждены заместителями директора колледжа по УПР и УМР.

##### **Программы общеобразовательных дисциплин**

<b>ОУД</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>
ОУД.01	Русский язык и литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	ОБЖ
ОУД.07	Информатика и ИКТ
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Химия
ОУД.10	Обществознание
ОУД.11	Биология
ОУД.12	География
ОУД.13	Экология
УД.14	Психология

##### **Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии

##### **Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла**

<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

## Программы общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология, стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Товароведение продовольственных товаров
ОП.09	Охрана труда
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.12	Организация производства предприятий общественного питания
ОП.13	Организация обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.15	Организация ресторанного дела

### 4.3. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны соответствующими педагогическими кадрами, согласованы с работодателями и утверждены заместителями директора колледжа по УПР и УМР.

<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06	Производственная практика по профилю специальности
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям: Повар, код 16675
МДК.07.01	Технологические процессы обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса, их отпуск

### 4.4. Рабочие программы учебной и производственной практик

Рабочие программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики являются частью программ профессиональных модулей, составлены соответствующими педагогическими кадрами, согласованы с

работодателями и утверждены заместителями директора колледжа по УПР и УМР

## **5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ СПО по специальности**

### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

#### **5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями колледжа и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей;

оценка компетенций обучающихся.

#### **5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников**

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие у обучающихся академической задолженности и выполнение учебного плана в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

## **6. Ресурсное обеспечение ППССЗ**

### **6.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ обеспечивается инженерно-педагогическими кадрами колледжа, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемых учебных дисциплин и/или междисциплинарных курсов, и систематически повышающими свой профессиональный уровень на курсах повышения квалификации.

### **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к библиотечному фонду, сети Интернет.

Библиотечный фонд обеспечен печатными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением.

### **6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

### **6.4. Базы практики**

Практика проводится в ООО «Нежность», деятельность которой соответствует профилю подготовки обучающихся.

## **7 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для обеспечения учебного процесса**

### Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;



Лаборатории:

химии;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Утверждаю

Директор ОГБПОУ РПК

В.В. Сумин

Приказ № 90-б от «28» августа 2015 г.



## **Учебный план**

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Квалификация – Техник-технолог**

**Форма обучения – очная**

**Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования с  
получением среднего общего образования**



ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	6 3 / 2 ДЗ / 2 Э	828	276	552	204	348	0	0	0	192	120	108	64	68	0
ОГСЭ.01	Основы философии	Э	64	16	48	48					48					
ОГСЭ.02	История	Э	64	16	48	48					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	186	16	170		170				32	48	24	32	34	
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	340	170	170		170				32	48	24	32	34	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	Э	84	28	56	48	8				32	24				
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	Э	90	30	60	60							60			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1 3 / 1 ДЗ / 1 Э	312	104	208	129	79	0	0	0	80	96	0	32	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	48	16	32	16	16				32					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Э	48	16	32	25	7							32		
ЕН.03	Химия	Э	216	72	144	88	56				48	96				
П.00	Профессиональный цикл	1 3 / 23 ДЗ / 16 Э	4242	1078	3164	1176	1968	20	34	198	144	576	468	732	544	468
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1 3 / 5 ДЗ / 9 Э	1299	433	866	562	304	0	0	176	112	240	156	96	86	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	72	24	48	24	24				48					
ОП.02	Физиология питания	Э	66	22	44	32	12			44						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	48	16	32	24	8				32					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	54	18	36	18	18						36			
ОП.05	Метрология, стандартизация	ДЗ	48	16	32	24	8				32					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	24	8							32		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	72	24	48	36	12				48					
ОП.08	Охрана труда	Э	48	16	32	24	8							32		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48					36	32			



ПП.03	Производственная практика по профилю специальности	..... ДЗ	108		108		108										108
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	..... Э (К)	384	92	292	92	200	0	0	0	0	0	0	0	48	136	108
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	..... ДЗ, ДЗ	276	92	184	92	92								48	136	
УП.04	Учебная практика		36		36		36										36
ПП.04	Производственная практика по профилю специальности	..... ДЗ	72		72		72										72
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	..... Э (К)	381	91	290	90	200	0	0	0	0	0	0	64	118	108	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	..... ДЗ, ДЗ	273	91	182	90	92								64	118	
УП.05	Учебная практика		36		36		36										36
ПП.05	Производственная практика по профилю специальности	..... ДЗ	72		72		72										72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	..... Э (К)	258	50	208	60	128	20	0	0	0	0	0	32	68	108	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	..... ДЗ	150	50	100	60	20	20							32	68	
ПП.06	Производственная практика по профилю специальности	..... ДЗ	108		108		108										108
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям: Повар, код 16675	..... Э (К)	708	140	568	100	468	0	34	22	32	336	144	0	0	0	
МДК.07.01	Технологические процессы обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса, их отпуск	..... ДЗ, ДЗ	420	140	280	100	180		34	22	32	192					
УП.07	Учебная практика	..... ДЗ	144		144		144					144					
ПП.07	Производственная практика по профилю специальности	..... ДЗ	144		144		144						144				



**График учебного процесса**

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																		
	1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16
I																																																															
II																																																															
III																																																															
IV																																																															

Обозначения:



Теоретическое обучение



Промежуточная аттестация



Учебная практика  
Распределенная по 6 часов в нед.  
Концентрированная



Производственная практика



Преддипломная практика



Итоговая государственная аттестация



Каникулы

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1 курс	39				2		11	52
2 курс	36	4			2		10	52
3 курс	28	3	8		2		11	52
4 курс	17	3	10	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>



## *Аннотации рабочих программ*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения на базе

основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла

Программа ЕН.01 Математика

Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования Программа ЕН.03 Химия

Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общепрофессиональных дисциплин

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ОП.02. Физиология питания

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05. Метрология и стандартизация

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Товароведение продовольственных товаров

ОП.11 Оборудование предприятий общественного питания

ОП.12 Организация производства предприятий общественного питания

ОП.13 Организация обслуживания

ОП.14 Бухгалтерский учет в общественном питании

ОП.15 Организация ресторанного дела

Программы профессиональных модулей

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

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

ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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

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

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

Программы практик Программа учебной практики Программа производственной практики

## **Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины (ОГСЭ)**

### **ОГСЭ .01 Основы философии**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и

формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

#### 1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Основы философии относятся к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу учебных дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

## ОГСЭ .02 История

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

### 1.1. Область применения программы

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

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

Учебная дисциплина История является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

### **ОГСЭ .03 Иностранный язык**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Иностранный язык является дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического цикла

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной

направленности;

- Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, накапливать словарный запас;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 186 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 170 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

### **ОГСЭ .04 Физическая культура**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины Физическая культура является частью основной профессиональной образовательной программы специальностей СПО: 19.02.10 Технология продукции в общественном питании

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Физическая культура является дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического цикла

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- значение физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студента;
- социально-биологические основы физической культуры и спорта;
- правила безопасности на занятиях по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм, лыжной подготовке и конькобежной подготовке
- Правила соревнований по изучаемым видам спорта и историю развития их развития
- основные элементы техники изучаемых двигательных действий В

результате освоения дисциплины обучающийся должен Уметь

- в полной мере использовать восстановительные и реабилитационные мероприятия в процессе занятий по физической культуре;
- соблюдать правила здорового образа жизни, планировать мероприятия индивидуальной физической подготовки;
- соблюдать основные положения по профилактике асоциального поведения, табакокурения, алкоголизма и наркомании.
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма
- Выполнять технически правильно, элементы техники спортивных игр, легкоатлетических и гимнастических упражнений, проходить дистанцию на лыжах и коньках

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 340 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 170 часов;

самостоятельной работы обучающегося 170 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

## **Математические и общие естественнонаучные дисциплины (ЕН)**

### **ЕН .01 Математика**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми

(последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

#### 1.1. Область применения программы

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

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

математика является частью цикла математических и естественнонаучных дисциплин

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;

основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

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

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС



СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

### 1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: является частью математического и естественнонаучного цикла

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

В результате освоения 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 освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

### **ЕН. 03 Химия**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Химия является частью математического и общего естественнонаучного цикла

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем

для оптимизации технологического процесса;

- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической и 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, диссоциация электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических соединений, 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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 216 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 144 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 72 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

## **Профессиональный цикл**

### **Общепрофессиональные дисциплины (ОП)**

#### **ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины. Область применения программы

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

1.2. Место 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 освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным

результатам;

- использовать лабораторное оборудование;
- определить основные группы микроорганизмов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4 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 29 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

#### 1.1. Область применения программы.

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

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

физиология питания является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
  - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
  - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

### ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

#### 1.1. Область применения программы

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

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

Организация хранения и контроль запасов сырья является частью цикла общепрофессиональных дисциплин

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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



1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 16 час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

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

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

- 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 освоения 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.

#### 1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной

дисциплины:

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

### ОП. 05 Метрология и стандартизация

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины, содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

#### .1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения 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;

- 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;

- основные понятия метрологии;

- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы

подтверждения соответствия;

- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

### **ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

### 1.1 Область применения программы:

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

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

Правовые основы профессиональной деятельности являются частью общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско- процессуальным и трудовым законодательством;
- Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения 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
- Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- Виды административных правонарушений и административной ответственности;
- Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

### **ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

#### 1.1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована при обучении студентов по технологическим специальностям по очной и заочной формам обучения.

- информирования в обеспечении занятости населения;

- Право социальной защиты граждан;

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Основы экономики, менеджмента и маркетинга является общепрофессиональной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

1.2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

В результате усвоения 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.

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Промежуточная аттестация в форме экзамена

### **ОП. 08 Охрана труда**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной

профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к группе общепрофессиональной дисциплины профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

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

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

#### 1.1 Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к группе общепрофессиональной дисциплины профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент 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 методы пожаротушения;
- Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять - среди них родственные полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях продроводействия 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 призыв в граждан на воинскую службу и поступления её 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 заданий воинской службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки - 102 часа, включая: обязательной аудиторной

учебной нагрузки обучающегося - 68 часов,

самостоятельной работы обучающегося - 34 часа

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

### **ОП.11 Оборудование предприятий общественного питания**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре

ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

#### 1.1. Область применения программы

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

1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина Техническое оснащение предприятий общественного питания является вариативной общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать разные виды технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм;
- использовать противопожарную технику.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии вида, правила безопасной эксплуатации;
- Нормативно-правовое регулирование охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 132 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 88 часов;

самостоятельной работы обучающегося 44 часа.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

## **ОП. 12 Организация производства предприятий общественного питания**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

### 1.1. Область применения программы

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

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

Дисциплина является вариативной общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- выбирать более подходящего поставщика и составлять договора на поставку товаров;
- оформлять приёмку сырья, полуфабрикатов и предметов материальнотехнического оснащения по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру производства;
- оформлять оперативное планирование предприятий общественного питания;

обеспечивать последовательность технологического процесса;

- проводить бракераж готовой продукции;

- производить расчёты по определению основных технологических показателей.

знать:

- организационно-правовые формы предприятий общественного питания; -

классификацию предприятий общественного питания;

- структуру предприятий и производства общественного питания;

- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;

- суть и элементы производственного и технологического процессов;

- различия оперативного планирования работы производства разных ПОП;

- нормативную документацию предприятий общественного питания;

- организацию процессов производства и реализации продукции;

- организацию работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;

- организацию и нормирование труда персонала, основные категории персонала.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;

самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

### **ОП.13 Организация обслуживания**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины,

материально-техническое обеспечение дисциплины.

### 1.1. Область применения программы

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

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

Дисциплина является вариативной общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла

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

В результате освоения дисциплины студент должен

уметь:

- Организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать виды оборудования. Мебели, посуды. Приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- Организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания, с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов, осуществлять последующий расчет с посетителями;
- Принимать рациональные управленческие решения, регулировать конфликтные ситуации в организации, применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг

общественного питания;

- этапы процесса обслуживания, особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, особенности подготовки и обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчетов с посетителями;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в ПОП различных видов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания;
- показатели эффективности обслуживания потребителей и их определение; категории и показатели качества обслуживания.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;

самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

### **ОП. 14 Бухгалтерский учет в общественном питании**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

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

Программа учебной дисциплины (далее программа) - является частью основной

профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- проводить учет кассовых операций, денежных документов и переводов в пути;
- проводить учет денежных средств на расчетных счетах;
- заполнять кассовую книгу и отчет кассира в бухгалтерию;
- проводить учет материально-производственных запасов;
- проводить учет товаров и их реализации;
- проводить подготовку к инвентаризации ;
- проводить проверку действительного соответствия фактических данных инвентаризации данным учета;
- отражать в бухгалтерских проводках зачет и списание недостачи ценностей по результатам инвентаризации;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 126 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 84 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 42 часа;

Промежуточная аттестация в форме экзамена

### **ОП. 15 Организация ресторанного дела**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное

обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

### 1.1. Область применения программы

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

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

Дисциплина является вариативной общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей,
- осуществлять консультирование потребителей определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

#### знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;



- классификацию услуг общественного питания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, технику подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- критерии и показатели качества обслуживания.

### 1.3. Количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 129 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 86 часов; самостоятельной работы обучающегося - 43 часа.

1.4. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

## Профессиональные модули (ПМ)

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

1.1. Область применения программы

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

Организация процесса приготовления и приготовление 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии «Повар, кондитер», в рамках профессионального образования, профессиональной подготовки, профильного обучения

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

### уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчёты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

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

### знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 270 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -180 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 90 часов;

учебной практики 72 часа и производственной практики - 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Форма промежуточной аттестации - *квалификационный экзамен*

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

**1.1. Область применения программы**

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.
2. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии Повар, кондитер, в рамках профессионального образования, профессиональной подготовки, профильного обучения

55

**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;
- расчёта 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, лёгких 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 расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём 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, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких 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, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, лёгких 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, лёгких 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, лёгких 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, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, лёгких 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 270 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 180 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 90 часов;

Учебной практики - 36 часов.

Производственной практики -72 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

1.1 Область применения примерной программы

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК3.1 Организация и проведение приготовления сложных супов.

ПК3.2 Организация и проведение приготовления горячих сложных соусов.

ПК3.3 Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК3.4 Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 03 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, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции  
уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей

кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчёты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарём 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 приёмы 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 видов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, 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 тарелок 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 безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих

соусов и заготовок к ним в охлаждённом и замороженном виде;

- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студентов 276 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 184 часа;

самостоятельной работы студента - 184 часа;

учебной и производственной практики - 36/108 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Форма промежуточной аттестации- *экзамен квалификационный*

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

#### 1.1. Область применения рабочей программы

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

в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении специальности Технология продукции в общественном питании.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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;

организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформление и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

Уметь: Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий 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 качества 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 режимы хранения отделочных полуфабрикатов.

Знать: Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Основные 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 и отделочных полуфабрикатов;

Уметь: Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий 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 качества 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 режимы хранения отделочных полуфабрикатов.

Знать: Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и

сложных отделочных полуфабрикатов;

Основные 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 и отделочных полуфабрикатов;

Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;

Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;

Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;

Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;

Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.

### 1. 3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 276 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 184 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 92 часа;

учебной практики 36 часов.

производственной практики 72 часа.

## 1.4 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности

4.3.8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Форма промежуточной аттестации - *экзамен квалификационный*

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

#### 1.1 Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) 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):

1. ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

2. ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии техник-технолог, на базе среднего полного образования, профессионального образования

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

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

иметь практический опыт:

- расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных 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 приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- знать:
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- 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, шоколаднофруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: максимальной учебной нагрузки студентов -273 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов – 182 часа;
- самостоятельной работы студента - 91 час;
- учебной практики - 36 часов
- производственной практики – 72 часа

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности

4.4.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Форма промежуточной аттестации- *экзамен квалификационный*

### ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

1.1 Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по



специальности (специальностям) 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):

1. ПК 6.1 Участвовать в организации основных показателей производства.
2. ПК 6.2 Планировать выполнение основных работ исполнителями.
3. ПК 6.3 Организовать работу трудового коллектива.
4. ПК 6.4 Контролировать ход и результаты выполнения работ исполнителями.
5. ПК 6.5 Вести учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии техник-технолог, на базе среднего полного образования, профессионального образования

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

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

**иметь практический опыт:**

- планирования и анализа производственных показателей организации;
- составления различных видов меню;
- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
- разработки нормативной документации на блюда;
- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- участия в управлении трудовым коллективом;

**уметь:**

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- презентовать различные виды меню;
- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;
- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;

определять критерии качества приготовления блюд;  
организовывать работу коллектива исполнителей;  
инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;  
устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;  
разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;  
разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  
оценивать качество выполняемых работ;  
оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

**знать:**

классификацию организаций питания;  
организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;  
структуру организации и руководимого подразделения;  
характер взаимодействия с другими подразделениями;  
функциональные обязанности работников и руководителей;  
основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;  
особенности структуры и функционирования малого производства;  
производственные показатели производства продукции общественного питания;  
методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;  
виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;  
методы оценивания качества выполняемых работ;  
правила первичного документооборота, учета и отчетности;  
методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;  
принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;  
правила разработки рецептур;  
влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;  
принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;  
правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;  
виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;  
методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;  
методы контроля физиологической полноценности питания;  
личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;  
внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;  
правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;  
современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;  
назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;  
современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;  
традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий

потребителей;  
особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;  
основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;  
характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;  
особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;  
ассортимент буфетной продукции;  
виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;  
технологии приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;  
основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;  
принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;  
правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;  
правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;  
особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;  
принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;  
обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;  
систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;  
операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;  
нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей

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

максимальной учебной нагрузки студентов - 150 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов - 100 часов;  
самостоятельной работы студента -50 часов;  
производственной практики -108 часов

### 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности

#### 5.2.6 Организация работы структурного подразделения

Форма промежуточной аттестации - *экзамен квалификационный*

### ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02. 10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», в рамках профессионального образования, профессиональной подготовки, профильного обучения

## 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;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, рыбы, птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- производить кулинарный разруб туш, полутуш, четвертин крупного и мелкого скота на отрубы в соответствии со схемами их разделки;

- отделять мышечную, жировую и соединительную ткань от костей, не допуская остатков мяса на костях, жира и сухожилий во впадинах костей, наличия в мясе мелких косточек;
  - производить обвалку туш, распиловку кости пилой;
  - разделывать рыбу на тушки и обрабатывать методом фиксации;
  - порционировать субпродукты;
  - приготавливать котлетную массу из мяса, рыбы и овощей, начинок для пельменей, вареников;
  - сульфитировать картофель, промывать картофель после сульфитации;
  - замешивать дрожжевое тесто для пирожков жареных, печеных и других изделий, теста для пельменей, вареников и разделывать тесто;
  - разборка мяса по сортам и видам и сортировка кости по видам;
- нарезать крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из мяса, рыбы и домашней птицы;
- шинковка, измельчение, протирка картофеля, сырых, квашенных и вареных овощей, фарширование овощей;
  - формовка изделий из котлетной массы, теста с соблюдением заданного рецептурой их веса;
  - взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов;
  - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении пищевых полуфабрикатов
- знать:
- схемы разделки мясных туш, птицы, рыбы;
  - сущность технологического процесса изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рубленой и котлетной массы, очищенного картофеля, овощей, дрожжевого теста, теста для пельменей и вареников;
  - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
  - методы органолептической оценки качества сырья;
  - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
  - требования, предъявляемые к качеству изготавливаемых полуфабрикатов, условия, сроки реализации, правила их упаковки, хранения и транспортировки;
  - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы;

- правила эксплуатации используемого оборудования, поверки весов

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 420 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -280 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 140 часов;

учебной практики 144 часа и производственной практики - 144 часа.

При освоении модуля «Выполнение работ по профессии Повар, кондитер"» предусмотрено:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении;
- проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности;

4.3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Форма промежуточной аттестации - *экзамен квалификационный*

По результатам квалификационного экзамена, обучающимся выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего: повара 3-4 разряда.

### Программы практик

Неотъемлемой частью ОПОП СПО «Технология продукции общественного питания» является практика. Организация и проведение практики студентов соответствует требованиям ФГОС СПО в части видов практики, продолжительности и содержания. Учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Организация практического обучения направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональными и общими компетенциями, видами профессиональной деятельности, приобретение опыта практической деятельности по специальности, в соответствии с требованиями ФГОС по ОПОП СПО.

На каждый вид практики по каждому профессиональному модулю всех специальностей и форм обучения разработаны программы практик, которые входят в УМК по

профессиональному модулю. Программы практик разрабатываются с учетом мнения и потребностей работодателей, социальных партнёров и направлены на удовлетворение потребностей отрасли торговли и общественного питания в высококвалифицированных кадрах.

Рабочие программы рассматриваются и утверждаются на заседаниях педагогических мастерских, согласовываются с работодателем.

Целью практического обучения является: формирование общих и профессиональных компетенций, участие в производственной деятельности предприятий, освоение соответствующего вида профессиональной деятельности.

Основополагающими документами для проведения практики являются:

- ФГОС по ОПОП СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования»;
- «Правила организации и проведения практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ОГБПОУ Ивановском колледже сферы услуг» приказ от 08.07.2015 №110;
- График учебного процесса.

Прохождение всех видов практик организуется на ведущих предприятиях общественного питания различных форм собственности и организационно - правовых форм г. Иваново и Ивановской области с высоким уровнем обслуживания и организации производственного процесса, оснащённым современным оборудованием.

С основными предприятиями - базами практики студентов колледжа заключены соответствующие договоры:

- ООО кафе «Встреча»;
- ООО ресторан «Понорама»;
- ООО кафе «Нежность»;

Основными критериями выбора базы практики являются:

- типы предприятий (рестораны, кафе, столовые);
- высокий уровень организации производства и обслуживания;
- наличие квалифицированного персонала (технологов, зав. производством, поваров V разряда);
- оснащённость современным технологическим оборудованием.

Практика студентов как вид учебной деятельности завершается защитой отчета по практике.

Аттестация проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами с баз практики (характеристика).

Отчеты принимаются мастером производственного обучения, преподавателями-руководителями практики: оформляются рецензии и аттестационные листы на каждого обучающегося. Мастер производственного обучения или преподаватель, руководитель производственной практики проводит еженедельные консультации для студентов,

периодический контроль посещения, составляет отчет по окончании практики.

После защиты отчетов по практике руководитель практики подводит итоги в форме отчета с выводами о качестве проведения практики и предложениями по её совершенствованию. Эти предложения рассматриваются на заседаниях педагогических мастерских, Педагогическом совете колледжа. По результатам обсуждения принимаются решения о корректировке программ практик и дальнейшем отборе предприятий для конкретного вида практики и специальности.

Таким образом, в итоге тесного взаимодействия с предприятиями, студенты не только полностью обеспечены базами практики, но и имеют возможность проведения исследований при написании ВКР. В результате прохождения практики студенты успешно трудоустраиваются по специальности и имеют возможность карьерного роста.

Кроме того, работодатели регулярно оставляют положительные отзывы и характеристики о профессионализме, уровне знаний, навыках и компетенциях выпускников, что свидетельствует о высоком качестве подготовки специалистов СПО.

#### 4.3 Программа государственной итоговой аттестации студентов- выпускников

Рабочие программы государственной итоговой аттестации разработаны и рассмотрены на заседании педагогического совета колледжа.