

## АННОТАЦИИ

к рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей для профессии 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки) укрупненной группы профессий 15.00.00 Машиностроение

### ОГСЭ.01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180), для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

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

учебная дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

##### уметь

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

##### знать

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часа;

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	

лабораторные занятия (не предусмотрено)	-
практические занятия (не предусмотрено)	-
контрольные работы (не предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (не предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
В том числе:	
Рефераты ( по выбору)	<b>6</b>
Аристотель как вершина античной философии	
Фома Аквинский как систематизатор схоластики	
Рационализм и дуализм Р. Декарта	
Эмпиризм Ф.Бэкона	
Гегель и Фейрбах: вершина и конец немецкой классической философии	
Западники и славянофилы в русской философии	
<i>Итоговая аттестация в форме:</i>	<b>зачет</b>

## Иностранный язык

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения курса иностранного языка в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке по специальности 09.02.04 «Информационные системы (по отраслям)», входящей в укрупненную группу 09.00.00 «Информатика и вычислительная техника».

Согласно «Рекомендациям по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180) иностранный язык в учреждениях среднего профессионального образования изучается с учетом профиля получаемого профессионального образования.

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

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

#### говорение

– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/ суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социо культурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран

изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы;  
аудирование

– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:

чтение

– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

письменная речь

– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

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

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

– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

– новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения;

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 315 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 210 часов;

самостоятельной работы обучающегося 102 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>315</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>210</b>

в том числе:	
лабораторные занятия (не предусмотрено)	-
практические занятия	210
контрольные работы	-
зачеты	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>105</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (не предусмотрено)	-
Итоговая аттестация:	зачет

### **ОГСЭ.03. «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

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

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Данная программа по дисциплине «Физическая культура» для образовательных учреждений среднего профессионального образования разработана в соответствии с федеральным законом «О физической культуре и спорте в Российской Федерации» от 29.04.99 г. N 80-ФЗ, приказом Минобрнауки России «Об организации процесса физического воспитания в образовательных учреждениях начального, среднего и высшего профессионального образования» от 01.12.99 N 1025, Концепции модернизации российского образования на период до 2010 года (Распоряжение правительства Российской Федерации от 29.12.2001 года N 1756-р) и приказом Минобрнауки России, Минздрава России, Госкомспорта и РАО от 16 июля 2002 г. N 2715/227/116/19 во исполнение решения коллегий вышеобозначенных ведомств от 23 мая 2002 г. N 11/9/6/5 «О совершенствовании процесса физического воспитания в образовательных учреждениях Российской Федерации», письмом Минобрнауки РФ от 06.09.2002 №18-52-1645/18-17.

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

Программа входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- личностных:
  - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
  - сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
  - потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
  - приобретение личного опыта творческого использования профессионально-

- оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- метапредметных:
  - способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
  - готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
  - освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
  - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
  - формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
  - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

- предметных:
- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **315** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **210** часов;

самостоятельной работы обучающегося **105** часа.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>315</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>210</i>
в том числе:	
Теоретические сведения	<i>6</i>
Волейбол	<i>54</i>
Баскетбол	<i>54</i>
гимнастика	<i>40</i>
Легкая атлетика	<i>56</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>105</i>
в том числе:	
Рефераты( по выбору)	
1.Роль физической культуры и спортом в формировании ЗОЖ. 2.Олимпийские игры древности и современности. 3.Достижения отечественных и зарубежных спортсменов 4.Основные этапы развития физической культуры в России. 5.Двигательные действия, физические качества, физическая нагрузка.	<i>40</i>
Упражнения ОПФ и ППФ	
1. Упражнения для развития быстроты. 2. Упражнения для развития выносливости.	<i>65</i>

3. Упражнения для развития скоростно-силовых качеств.	
Итоговая аттестация в форме: зачет	

## **ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ**

### **Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

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

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

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

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве » входит в состав общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 77 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 51 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	77
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	51
в том числе:	
лабораторные занятия	25
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	26
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<i>Рефераты (по выбору):</i>	8
1. <i>Генетическая основа наследственности.</i>	
2. <i>Формы изменчивости микроорганизмов.</i>	
3. <i>Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</i>	
4. <i>Микрофлора мяса, фарша. Возбудители порчи, основные причины порчи при хранении.</i>	
5. <i>Микробиология яиц и яицпродуктов. Возбудители порчи яиц, основные причины порчи.</i>	
6. <i>Микробиология плодов, овощей, фруктов, ягод. Причины быстрой порчи их при хранении.</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>экзамен</i>

## **ОП.02. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

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

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

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

Учебная дисциплина «Физиология питания» входит в состав общепрофессиональных дисциплин 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 неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

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

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

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные занятия	16
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<i>Рефераты (по выбору):</i>	6
1. <i>Вредное воздействие алкоголя, табака и наркотиков на организм человека.</i>	
2. <i>Современный образ жизни человека и его питание.</i>	
3. <i>Всегда ли диета выход из положения?</i>	
4. <i>Что значит «Здоровый образ жизни»?</i>	
5. <i>Как в старину боролись с лишним весом?</i>	
6. <i>Особенности питания рабочих с вредными условиями труда.</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме:</i>	<i>экзамен</i>

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

### 1.1. Область применения программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

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

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

### 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 управление 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 приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-

<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<i>Рефераты (по выбору):</i> 1. <i>Характеристика основных групп продовольственных товаров.</i> 2. <i>Требования к качеству свежих и переработанных овощей.</i> 3. <i>Характеристика факторов, влияющих на качество продовольственного сырья.</i> 4. <i>Методы оценки качества продукции и отдельных её показателей.</i> 5. <i>Характеристика современных способов правильной сохранности продуктов на производстве.</i> 6. <i>Документальное оформление поступления продуктов на склад и отпуск их на производство.</i>	<b>6</b>
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>экзамен</i>

## **ОП.05. МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

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

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

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

Учебная дисциплина «Метрология, стандартизация» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, её 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Рефераты (по выбору):</b>	6
1. <i>Разработка стандартов предприятий и их документальное оформление с учетом производства Петровского района.</i>	
2. <i>Произвести сравнительный анализ соответствия работы определённого предприятия общественного питания со стандартом «Услуги предприятий общественного питания».</i>	
3. <i>Изучение порядка проведения сертификации и услуг общественного питания и правил заполнения бланков, сертификатов.</i>	
4. <i>Единицы физических величин. Понятие, основные, дополнительные и производные единицы измерения, кратные и дольные единицы.</i>	
5. <i>Применение знаний основ метрологии в коммерческой деятельности и в области технологии продуктов общественного питания.</i>	
6. <i>История возникновения метрологии в России и за рубежом.</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>зачет</i>

## ОП.06. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке, повышении квалификации по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

Учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональные дисциплины 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### **знать:**

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

### **1.4. Рекомендуемое 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.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
лабораторные занятия (не предусмотрено)	-
практические занятия	-
контрольные работы (не предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	

самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (не предусмотрено)	-
Рефераты (по выбору): «Споры с государственными органами» «Уголовные правонарушения в сфере профессиональной деятельности» «Правовое обеспечение предпринимательской деятельности в Ставропольском крае» «Коммерческие юридические лица» «Уголовно-процессуальное право» «Защита нарушенных прав»	10
Исследовательская работа «Нарушение норм трудового права»	8
Презентации «Нарушение норм трудового законодательства по месту жительства»	4
Итоговая аттестация в форме: зачет	2

## ОП.08. ОХРАНА ТРУДА

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

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

Учебная дисциплина «Охрана труда » входит в общепрофессиональные 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, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
  - проводить вводный инструктаж подчиненных работников ( персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
    - разъяснить подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
    - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
    - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки 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 подчиненными работниками(персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

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

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

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<i>Рефераты (по выбору):</i>	<b>6</b>
1. Воздействие негативных факторов на человека.	
2. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов, экобиозащитная техника.	
3. Производственный травматизм и заболеваемость.	
4. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования на предприятиях общественного питания.	
5. Правовые, нормативные и организационные	
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>зачет</i>

## ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Область применения программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 230115 «Программирование в компьютерных системах», входящей в состав укрупнённой группы 230000 «Информатика и вычислительная техника» по направлению 230100 «Информатика и вычислительная техника»; 260807 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупнённую группу 260000 «Технология продовольственных продуктов потребительских товаров по направлению 260800

«Технология продукции и организации общественного питания».

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в качестве программы повышения квалификации, в дополнительном профессиональном образовании по профессии 23369 «Кассир».

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

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в общепрофессиональный цикл дисциплин.

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

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

Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.

Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.

Применять первичные средства пожаротушения.

Ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности.

Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.

Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.

Оказывать первую помощь пострадавшим.

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

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

Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.

Основы военной службы и обороны государства.

Задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения.

Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке.

Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении(оснащении) воинских подразделений, в которых имеются учётно-военные специальности, родственные специальностям СПО.

Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.

Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

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

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	102
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе:	
лабораторные занятия (не предусмотрены)	-
практические занятия	52
контрольные работы (не предусмотрены)	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	34
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Рефераты (по выбору)</b>	18
<i>Организация мероприятий по защите населения от негативных воздействий ЧС. Стихийные явления последнего столетия. Аварии техногенного характера. Средства предотвращения аварий.</i>	6
<i>Основы подготовки к военной службе. Основные виды вооружения. Способы противодействия терроризму. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.</i>	6
<i>Порядок и правила оказания медицинской помощи пострадавшим Первая медицинская помощь при ранениях и травмах. Первая медицинская помощь при ушибах, растяжениях, переломах. Реанимационная помощь.</i>	6
<b>Итоговая аттестация в форме - зачёт</b>	

## ОП.10. ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Область применения программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в качестве программы повышения квалификации, подготовке и переподготовке в дополнительном профессиональном образовании по профессии 12901 «Кондитер», 165675 «Повар»

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

Учебная дисциплина «Психология и этика профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональный цикл дисциплин.

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

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

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной

деятельности;

- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- пользоваться правилами поведения в условиях конфликта;
- преодолеть конфликтную ситуацию;
- использовать особенности речевого поведения (голос, манера речи, скорость речи, громкость голоса, произношение слов, артикуляция, окраска звучания голоса ритмично говорение) в профессиональной деятельности;
- использовать правила подбора одежды в профессиональной деятельности.

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

- основные понятия: «психология», «ощущение», «восприятие», «внимание», «память», «воображение», «мышление», «эмоции», «воля», «личность», «темперамент», «характер», «способность», «деятельность», «конфликт»;
- о роли ощущений, восприятия, памяти, внимания, воображения, мышления, эмоций, воли в профессиональной деятельности;
- личность, темперамент, характер, способности в профессиональной деятельности;
- процесс общения в профессиональной деятельности;
- конфликты в профессиональной деятельности, причины их возникновения;
- понятия «этика», «мораль», «добро и зло», «этикет» «манеры».
- о роли этики, морали, добра и зла в профессиональной деятельности.
- связь этикета с профессиональной этикой, его роль в профессиональной деятельности;
- основные моральные принципы и нормы нравственного поведения человека.
- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 42 часа.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	126
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	84
в том числе:	
лабораторные занятия( не предусмотрено)	
практические занятия	34
<b>самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	42
в том числе:	
Самостоятельная работа над курсовой работой (не предусмотрено)	-
Рефераты (по выбору)	18
Производственная эстетика	6

Профессиональная этика История этикета	
Психология работников общественного питания. Связь характера с темпераментом Культура общения в профессиональной сфере	6
Общение-основа человеческого бытия. Роль негативных эмоций в общении Значение нравственных норм в профессиональной сфере	6
Подготовка устных сообщений	18
Подготовка к практическим занятиям	6
Контрольная работа (не предусмотрено)	-
Курсовые проекты (не предусмотрено)	-
Итоговая аттестация в форме:	зачёт

## **ОП.11. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

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

Учебная дисциплина «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

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

- применять действующее законодательство и нормативную базу по вопросам профессиональной деятельности;
- составлять меню суточных рационов питания различных категорий потребителей, меню банкетное и других видов обслуживания;
- контролировать соблюдение норм закладки сырья, последовательность операций технологического процесса;
- производить необходимые технологические расчеты;
- производить расчет посуды, приборов, белья для банкетов;
- подавать разнообразные закуски, блюда и напитки;
- подготавливать вина к подаче;
- разрабатывать новые виды продукции, нормативную и технологическую документацию на неё;
- обеспечивать оказание услуг с учетом запросов разных категорий потребителей;
- обслуживать иностранных туристов;
- внедрять прогрессивные формы и методы обслуживания;
- руководить трудовым коллективом, принимать рациональные управленческие решения;
- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний.

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

- основные понятия и термины;
- обслуживание: цели, задачи дисциплины, правила, нормы, перспективы развития;

- услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, требования, характеристика;
- методы и формы обслуживания, классификация, отличительные особенности;
- торговые помещения, мебель, интерьер, столовая посуда, приборы, бельё;
- материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания;
- этапы организации обслуживания потребителей в ресторане (подготовительный, основной и завершающий этапы обслуживания);
- последовательность подачи блюд, горячих и холодных напитков;
- обслуживание приемов и банкетов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- услуги по организации обслуживания иностранных туристов;
- организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания;
- организация труда обслуживающего персонала;
- продвижение ресторанных услуг;
- потребительский спрос и реклама;

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 72 часа;

самостоятельной работы обучающихся 36 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>108</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>72</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>36</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<i>Рефераты (по выбору):</i>	<i>6</i>
1. <i>Из истории общественного питания в России</i>	
2. <i>Описание приемов пицци в литературе 19-20 вв.</i>	
3. <i>Традиции питания казаков и народов Северного Кавказа.</i>	
4. <i>Использование приема фламбирования блюд в ресторане.</i>	
5. <i>Приготовление блюд методом фондю.</i>	
6. <i>Из истории посуды и приборов.</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>зачёта</i>

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

#### **1.1. Область применения программы профессионального модуля**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности **19.02.10 «Технология**

**продукции общественного питания»,** входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар.**

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

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

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

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

### **уметь:**

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

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

- проводить расчеты по формулам;

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

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

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

### **знать:**

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

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

всего – 432 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 288 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 192 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 96 часов;

учебной и производственной практики – 144 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ОК 1	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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

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

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности среднего профессионального образования **19.02.10. Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

- Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по профессиям **12901 Кондитер** и **16675 Повар**.

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

## **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;
- организация 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 слоеного, 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, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
  - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
  - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
  - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
    - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

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

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

всего 504 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 360 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 240 часов;

самостоятельной работы обучающегося 120 часов;

учебной и производственной практики 144 часов.

## **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**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

#### **1.1. Область применения программы профессионального модуля**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар.**

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.  
Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления 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 типов сыров;

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

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

всего 504 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 360 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 240 часов;

самостоятельной работы обучающегося 120 часов;

курсовая работа (проект) 24 часов

учебной и производственной практики 144 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

##### **1.1. Область применения программы профессионального модуля**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

- 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар**.

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

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

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

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

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

### **знать:**

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

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

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

всего 504 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 360 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 240 часов;

самостоятельной работы обучающегося 120 часов;

учебной и производственной практики 144 часов.

### **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

### **1.1. Область применения программы профессионального модуля**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар.**

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### **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:**

- 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, бламанже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

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

всего 504 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 336 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 224 часов;

самостоятельной работы обучающегося 112 часов;

учебной и производственной практики 144 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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 (подчинённых), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

### **1.1. Область применения программы профессионального модуля**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения.**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

- Участвовать в планировании основных показателей производства.
- Планировать выполнение работ исполнителями.
- Организовывать работу трудового коллектива.
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар.**

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приёмы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;

- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учёта рабочего времени;
- нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчёта выхода продукции;
- порядок оформления табеля учёта рабочего времени;
- методику расчёта заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчёта экономических показателей

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

всего 252 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов;

производственной практики 144 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 утверждённую учётно-отчётную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать

	повышение квалификации
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

**ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих  
16675 Повар, 12901 Кондитер**

**1.1. Область применения программы профессионального модуля**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**5.2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов**

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

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

**5.2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

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

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

2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**5.2.3. Приготовление супов и соусов.**

3.1. Готовить бульоны и отвары.

3.2. Готовить простые супы.

3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

**5.2.4. Приготовление блюд из рыбы.**

4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**5.2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

#### **5.2.6. Приготовление холодных блюд и закусок.**

6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

6.2. Готовить и оформлять салаты.

6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

#### **5.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков.**

7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

7.2. Готовить простые горячие напитки.

7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

#### **5.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке в области **19.02.10. Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** по профессиям **16675 Повар, 12901 Кондитер.**

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### **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:

#### **5.2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов**

**иметь практический опыт:**

-обработки, нарезки и приготовление блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

**знать:**

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

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

-технику обработки овощей, грибов, пряностей;

-способы минимизации отходов при нарезке и обработки овощей и грибов;

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

-правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования

### **5.2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

#### **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **5.2.3. Приготовление супов и соусов.**

#### **иметь практический опыт:**

- приготовление основных супов и соусов.

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

#### **знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

#### **5.2.4. Приготовление блюд из рыбы.**

##### **иметь практический опыт:**

- обработки рыбного сырья
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

##### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд

##### **знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

#### **5.2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

##### **иметь практический опыт:**

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы

##### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд

##### **знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **5.2.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.**

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима

#### **знать:**

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

### **5.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков**

#### **иметь практический опыт:**

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд

#### **знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **5.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

#### **иметь практический опыт:**

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

всего – 600 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 456 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 304 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 152 часов;

учебной практики – 144 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК-1	1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК-2	2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК-3	3.1. Готовить бульоны и отвары. 3.2. Готовить простые супы. 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК-4	4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК-5	5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК-6	6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. 6.2. Готовить и оформлять салаты. 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК-7	7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. 7.2. Готовить простые горячие напитки. 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК-8	8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4	Осуществлять поиск анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)