

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 17.11.2021 23:55:08  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**  
**Финансово-технологический колледж**

**Аннотации**  
**к рабочим программам дисциплин и профессиональных модулей**  
**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Форма обучения: заочная**

**Год начала подготовки по УП: 2018**

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии**

## **по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

### **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

### **3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих компетенций: ОК 1-9.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 57 часов, в том числе: аудиторная работа – 8 ч., самостоятельная работа – 49 ч.

### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 1 к.

**6. Составитель:** Сидорова Н.И., преподаватель колледжа.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.02 История**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

## **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

## **3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
- на основе анализа общественно-исторических процессов и явлений делать обобщающие выводы и заключения, прогнозировать развитие событий, намечать пути решения современных общественных проблем;

### **знать:**

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих компетенций: ОК1-9.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся- 57 часов, в том числе: аудиторная работа – 8 ч., самостоятельная работа – 49 ч.

## **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 1 к.

**6. Составитель:** Сапрыкин Роман Вячеславович, преподаватель колледжа.

## **Аннотация**

**к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский)  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

## **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

## **3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

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

### **знать:**

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих компетенций: ОК 1-9.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 192 часа, в том числе: аудиторная работа – 24 ч., самостоятельная – 168 ч.

## **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 1, 2, 3 к., дифференцированный зачет – 4 к.

**6. Составитель:** Мухина С.В., преподаватель колледжа.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

#### **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

#### **3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих компетенций: ОК 1-9.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 192 ч, в том числе: аудиторная работа – 24 ч., самостоятельная – 168 ч.

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 1, 2, 3 к., дифференцированный зачёт – 4 к.

**6. Составитель:** Коннова О.К., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи**  
**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- опознавать, анализировать, сопоставлять, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации, сфере общения;
- работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию;
- пользоваться словарями;
- применять полученные знания в собственной речевой практике;
- конструировать тексты разных типов и стилей;
- владеть приёмами редактирования текста;
- передавать содержание прослушанного и прочитанного текста в виде плана, тезисов, конспекта, аннотаций, сообщений, докладов, рефератов;

**знать:**

- нормы русского литературного языка; специфику устной и письменной речи;
- структуру предложений и текста в профессиональных документах;
- функциональные стили речи.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих компетенций: ОК 1-ОК 9.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 86 ч., в том числе: аудиторная работа – 8 ч., самостоятельная работа – 78 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: 1 к. - дифференцированный зачет.

**6. Составитель:** Фомина К.С., преподаватель колледжа.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.05 Физическая культура по специальности 19.02.03 Технология продукции общественного питания**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

#### **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

#### **3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование обучающихся общих компетенций: ОК2, ОК 3, ОК 6.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 324 ч., в том числе: аудиторная работа - 4 ч, самостоятельная - 320 ч.

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет 1 к., домашняя контрольная работа – 1 к.

**6. Составитель:** Татаринов А.С., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины ЕН.01 Математика

#### по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

#### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

#### 3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### уметь:

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

##### знать:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК.1- 9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 63 часа, в том числе: аудиторная работа – 6 ч., самостоятельная работа – 57 ч.

#### 5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт– 1 к.

**6. Составитель:** Панюшина В.А., преподаватель колледжа.



**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ЕН.02 Экологические основы**  
**природопользования**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

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

**знать:**

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.3., 2.1-2.3, 3.1 -3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе: аудиторная работа – 6 ч., самостоятельная работа – 42 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет- 1 к.

**6. Составитель:** Ковальчук Е.Я., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ЕН.03. Химия**

## по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

### 3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

#### уметь:

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

#### знать:

- основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории;

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся

общих и профессиональных компетенций: ОК1-9, ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4, 3.6; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 225 ч., в том числе: аудиторная работа – 18 ч., самостоятельная работа – 207 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: экзамен – 1 к., домашняя контрольная работа – 1 к.

**6. Составитель:** Голубева Е.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

#### по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

#### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

#### 3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения 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;

##### знать:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 124 часа, в том числе: аудиторная работа- 10 ч., самостоятельная работа- 114 ч.

#### 5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен- 1 к., домашняя контрольная работа – 1 к.

**6. Составитель:** Капитанова М.Н., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины ОП.02 Физиология питания

## по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

### 3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

#### уметь:

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

#### знать:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 48 часов, в том числе: аудиторная работа- 6 ч., самостоятельная работа- 42 ч.

### 5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен – 1 к., домашняя контрольная работа – 1 к.

**6. Составитель:** Капитанова М.Н., преподаватель колледжа

## Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

## **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

## **3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения 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;

### **знать:**

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1 – 5.2, ПК 6.1-6.5.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 48 ч., в том числе: аудиторная работа – 6 ч., самостоятельная работа – 42 ч.

## **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет - 1 к.

**6. Составитель:** Капитанова М.Н., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОП.04 Информационные технологии в**  
**профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции**  
**общественного питания**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

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

**знать:**

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 96 ч., в том числе: аудиторная работа - 10 ч.; самостоятельная работа - 86 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт - 1 к.

**6. Составитель:** Кузьмин С.В., преподаватель колледжа.



## **Аннотация**

### **к рабочей программе дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

#### **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

#### **3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения 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;

##### **знать:**

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся -71 ч., в том числе: аудиторная работа – 8 ч., самостоятельная работа – 63 ч.

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт – 1 к., домашняя контрольная работа – 1 к.

**6. Составитель:** Капитанова М.Н., преподаватель колледжа

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

#### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

#### 3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### уметь:

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

##### знать:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся- 63 - часа, в том числе: аудиторная работа – 6 ч., самостоятельная работа - 57 ч.

#### 5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 1 к., домашняя контрольная работа – 1 к.

**6. Составитель:** Лобанова Н.В., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.10 Технология производства общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

#### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

#### 3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### уметь:

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

##### знать:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1 -2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 120 ч., в том числе: аудиторная работа - 10 ч.; самостоятельная работа - 110 ч.

#### 5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен – 1 к., домашняя контрольная работа – 1 к.

**4. Составитель:** Вдовина Е.Б., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОП. 08 Охрана труда**  
**по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.10 Технология производства общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

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

**знать:**

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1 -2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 48 ч., в том числе: аудиторная работа- 6 ч.; самостоятельная работа - 42 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 1 к.

**6. Составитель:** Матасова И.В., преподаватель колледжа.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

#### **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

#### **3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1 -9, ПК 1.1 -1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 102 часа, в том числе: аудиторная работа – 8 ч., самостоятельная работа – 94 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 2 к.

**6. Составитель:** Родыгин А.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины ОП.10 Документационное обеспечение профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

#### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

#### 3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### уметь:

- оформлять документацию в соответствии с нормативной базой;
- осваивать технологии автоматизированной обработки документации;
- использовать унифицированные формы документов;
- осуществлять хранение и поиск документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте;

##### знать:

- цели, задачи, принципы делопроизводства;
- основные понятия документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения;
- классификацию документов;
- требования к составлению и оформлению документов;
- организацию документооборота;
- прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов;
- номенклатуру дел.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1- 1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1, 5.2; ПК 6.1-6.5.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 72 часа, в том числе: аудиторная работа- 8 ч., самостоятельная работа- 64 ч.

#### 5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 1 к.

**6. Составитель:** Никитина С.В., преподаватель колледжа

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины ОП.11 Основы организации обслуживания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

#### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

#### 3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### уметь:

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

##### знать:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1- 9, ПК 6.1 -6.5.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 90 ч., в том числе: аудиторная работа – 8 ч., самостоятельная работа – 82 ч.

#### 5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 1 к., домашняя контрольная работа – 1 к.

**6. Составитель:** Виноградова В.А., преподаватель колледжа.



**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОП.12 Оборудование предприятий**  
**общественного питания по специальности 19.02.10 Технология продукции**  
**общественного питания**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности;

**знать:**

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово – технологического оборудования;
- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово – технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 -5.2.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 144 часа, в том числе: аудиторная работа – 10 ч., самостоятельная работа – 134 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 1 к., домашняя контрольная работа - 1 к.

**6. Составитель:** Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины ОП.13 Основы организации производства по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

#### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

#### 3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### уметь:

- составлять и заключать договоры на поставку продуктов и объектов материально-технического снабжения, осуществлять их приёмку и документально оформлять;
- разрабатывать структуру производства предприятий и составлять схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений;
- составлять план-меню со свободным выбором блюд, скомплектованных рационов питания;
- оформлять технологическую документацию;
- подбирать оборудование и инвентарь цехов с учетом норм оснащения;
- определять численность работников на предприятиях общественного питания;

##### знать:

- особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания;
- классификацию, основные типы и классы предприятий, требования к ним;
- организацию снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания;
- оперативное планирование производства и технологическую документацию;
- организацию производства;
- основы организации труда.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций ОК 1-9, ПК 6.1- 6.5.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 120 ч., в том числе: аудиторная работа – 6 ч., самостоятельная работа – 114 ч.

#### 5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 2 к., домашняя контрольная работа – 2 к.

**6. Составитель:** Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОП.14 Основы предпринимательской**  
**деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного**  
**питания**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- пользоваться базовой терминологией современного предпринимательства;
- использовать выработанные навыки научного анализа проблем предпринимательской деятельности;
- пользоваться методами осуществления предпринимательской деятельности;
- производить оценку эффективности предпринимательской деятельности;
- поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией предпринимательской деятельности;

**знать:**

- современное состояние теории и практики предпринимательской деятельности;
- специфику предпринимательской деятельности;
- особенности отечественного права в области предпринимательства;
- роли новаторской, инициативной деятельности человека, мобилизующего все свои силы, целеустремленно использующего все возможности для достижения поставленной цели и несущего полную ответственность за свои действия;
- понятие, принципы сегментирования и позиционирования товара на рынке;
- понятие конкуренции, факторы и уровни конкурентоспособности;
- понятие и виды рисков в предпринимательстве.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 6.1-6.5.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающихся - 83 ч., в том числе: аудиторная работа - 8 ч.; самостоятельная работа - 75 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, 1 к.

**6. Составитель:** Перфилова А.В., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и в части освоения основного вида деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

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

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

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

ПК 1.4. В. Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции

#### **Общих компетенций:**

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

##### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчёта масса 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;

##### **вариативная составляющая практического опыта:**

- разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов;
- расчёт массы овощей, плодов и грибов для изготовления полуфабрикатов;
- организация технологического процесса подготовки овощей, плодов и грибов для сложных блюд;
- контроль качества и безопасности подготовленных овощей, плодов и грибов;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- оценивать качество овощей, плодов, грибов;
- производить их механическую кулинарную обработку;
- приготавливать полуфабрикаты с учетом рационального расходования сырья, оценивать их качество;
- проводить экспериментальные испытания (проработки) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки;
- пользоваться Сборниками рецептур, действующими нормативными документами;
- рассчитывать сырье, определять количество порций полуфабрикатов, с учетом вида овощей, кондиции, сезона;

**вариативная составляющая умений:**

- оценивать качество овощей, плодов, грибов;
- производить их механическую кулинарную обработку;
- приготавливать полуфабрикаты с учетом рационального расходования сырья, оценивать их качество;
- проводить экспериментальные испытания (проработки) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки;
- пользоваться Сборниками рецептур, действующими нормативными документами;
- рассчитывать сырье, определять количество порций полуфабрикатов, с учетом вида овощей, кондиции, сезона;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приёмы 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 поросычьеи головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьеи головы,

обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления ложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлаждённом и замороженном виде;
- технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, режим хранения и реализации;
- нормы отходов, ресурсосберегающие технологии;
- использование пищевых отходов;

#### **вариативная составляющая знаний:**

- технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, режим хранения и реализации;
- нормы отходов, ресурсосберегающие технологии;
- использование пищевых отходов.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 296 ч., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 86 ч.;

самостоятельная работа обучающегося – 210 ч.;

учебная практика – 72 ч.; производственная практика – 72 ч.

### **4. Формы контроля**

МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – другие формы контроля, 2 к.

Учебная практика - дифференцированный зачёт, 2 к.

Производственная практика - дифференцированный зачёт, 2 к.

Квалификационный экзамен – 2 к.

**5. Составитель:** Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе профессионального модуля ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и в части освоения основного вида деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной

продукции» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

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

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и

сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ПК 2.4. В. Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и

лечебно-профилактического назначения

#### **Общих компетенций:**

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

##### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

- расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- декорирования блюд сложными холодным соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**вариативная составляющая практического опыта:**

- разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- проверка контроля качества и безопасности сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;

**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 инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**вариативная составляющая умений:**

- использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;

**знать:**

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



- легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
  - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
  - правила соусной композиции сложных холодных соусов;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
  - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
  - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
  - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
  - варианты оформления, способы и температура подачи 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 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;

**вариативная составляющая знаний:**

- ассортимент сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- требования к качеству сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 308 ч., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 54 ч.;

самостоятельная работа – 254 ч.;

учебная практика – 36 ч.; производственная практика – 144 ч.

**4. Формы контроля**

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – другие формы контроля, 2 к., дифференцированный зачёт – 2 к.

Учебная практика - дифференцированный зачёт, 2 к.

Производственная практика - дифференцированный зачёт, 2 к.

Квалификационный экзамен – 2 к.

**5. Составитель:** Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и в части освоения основного вида деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной

продукции» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

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

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

ПК 3.5.В. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и

бобовых изделий

ПК 3.6.В. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога

#### **Общих компетенций:**

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

##### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соуса, 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;

##### **вариативная составляющая практического опыта:**

- разработка ассортимента сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- организация технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- контроль безопасности готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать решение по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, 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;

**вариативная составляющая умений:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- принимать решение по процессам приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- проводить расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- оценивать качество и безопасность готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога 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 сырья;
- 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 обработке;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- 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 для приготовления 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 сыра;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления 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 блюдам;
- 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 соусам;
- 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;

**вариативная составляющая знаний:**

- ассортимент сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;
- классификация зерна, крупы и макаронных изделий, условия хранения и требования к качеству различных видов сырья;
- методы организации производства сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- методы и варианты комбинирования различных способов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования;
- правила соусной композиции при подаче сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- технологию приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- технологию приготовления специальных гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- температуру подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 456 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 98 ч., из них курсовая работа – 8 ч.;

самостоятельная работа обучающегося – 358 ч.;

учебная практика – 108 ч.;

производственная практика - 144 ч.

#### **4. Формы контроля**

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции – другие формы контроля, курсовая работа, 3 к.

Учебная практика - дифференцированный зачёт, 3 к.

Производственная практика - дифференцированный зачёт, 3 к.

Квалификационный экзамен – 3 к.

**5. Составитель:** Леонова С.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и в части освоения основного вида деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

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

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

праздничных тортов

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,

использовать их в оформлении

ПК 4.5. В. Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

диетического и лечебно-профилактического назначения

#### **Общих компетенций:**

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

##### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

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

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование



различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**вариативная составляющая практического опыта:**

- разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;
- организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;
- проверка и контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

**уметь:**

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

**вариативная составляющая умений:**

использовать различные технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

**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;

- 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 видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;

- технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- органолептические способы определения готовности и качества изделий;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

#### **вариативная составляющая знаний:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

- технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

- требования к качеству сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

- температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 475 ч., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 56 ч., из них

курсовая работа – 8 ч.;

самостоятельная работа обучающегося - 419 ч.;

производственная практика –144 ч.

#### **4. Формы контроля**

МДК.04.01Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – другие формы контроля, 3 к.

Курсовая работа – 3 к.

Производственная практика - дифференцированный зачёт, 3 к.

Квалификационный экзамен – 3 к.

#### **5. Составитель:** Каргина Г.Х., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе профессионального модуля**  
**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных**  
**холодных и горячих десертов по специальности 19.02.10 Технология продукции**  
**общественного питания**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и в части освоения основного вида деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих

десертов» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

**Общих компетенций:**

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

горячих десертов;

- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

**знать:**

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

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 276 ч., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 60 ч.;

самостоятельная работа обучающегося – 216 ч.;

производственная практика – 36 ч.

**4. Формы контроля**

МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов – другие формы контроля, 4 к.

Производственная практика - дифференцированный зачёт, 4 к.

Квалификационный экзамен – 4 к.

**5. Составитель:** Леонова С.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и в части освоения основного вида деятельности «Организация работы структурного подразделения» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### **Общих компетенций:**

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

##### **иметь практический опыт:**

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

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);

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

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 142 ч., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 44 ч.;

самостоятельная работа обучающегося – 98 ч.;

учебная практика – 36 ч.;

производственная практика - 36 ч.

### **4. Формы контроля**

МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации – другие формы контроля, 4 к.

Учебная практика - дифференцированный зачёт, 4 к.

Производственная практика - дифференцированный зачёт, 4 к.

Квалификационный экзамен – 4 к.

**5. Составитель:** Перфилова А.В., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности

#### 19.02.10 Технология продукции общественного питания

##### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида деятельности «Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда»,

«Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 7.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.2 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий

ПК 7.3 Проводить приготовление, хранение бульонов, супов, отваров, соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.4 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента

ПК 7.5 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

ПК 7.6 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.7 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 7.8 Проводить приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей разнообразного ассортимента и соблюдение правил подачи

ПК 7.9 Проводить обслуживание посетителей за барной стойкой

##### **Общих компетенций:**

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

##### **иметь практический опыт:**

-подготовки к работе основного производства организации питания, проверки технологического оборудования, инвентаря и инструментов и уборки по завершении работ в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- подготовки полуфабрикатов, сложных холодных, горячих, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- порционирования (комплектация), раздачи, упаковки и складирования пищевых продуктов и готовых блюд по заданию повара с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;
- подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию;
- нарезки, взвешивания, порционирования, укладки блюд и закусок в посуду;
- приготовления чая кофе, молочных коктейлей, а также подготовки закусок и напитков к подаче по заданию бармена;
- помощи бармену в приготовлении закусок, алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче;
- уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки;

**уметь:**

- соблюдать санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда;
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- готовить бульоны, супы, отвары, соуса, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья под руководством повара;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия на вынос;
- отпускать готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- проводить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков;
- аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;
- проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания;
- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила охраны труда;

**знать:**

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;



- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий;
- рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству;
- принципы и приёмы презентации блюд, горячих блюд, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- технологии приготовления чая, кофе, молочных коктейлей;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление напитков;
- правила порционирования, дозирования и подачи напитков;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- характеристику столовой посуды, приборов.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 140 ч., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 50 ч.;

самостоятельная работа обучающегося - 90 ч.;

производственная практика – 180 ч.

### **4. Формы контроля**

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда - другие формы контроля, 4 к.

МДК 07.02 Выполнение работ по профессии "Бармен"- код 11176 с присвоением четвертого разряда - другие формы контроля, 4 к.

Производственная практика - дифференцированный зачет, 4 к.

Квалификационный экзамен – 4 к.

**5. Составитель:** Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к программе государственной итоговой аттестации**  
**специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,**  
**квалификация базовой подготовки: техник-технолог**

**1. Область применения программы**

Программа государственной итоговой аттестации (далее Программа) разработана в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки на 2018/2019 учебный год.

Задачи государственной итоговой аттестации - установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), подтверждение сформированности профессиональных и общих компетенций по видам деятельности:

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

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

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

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

ПК 1.4.В Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции

- ВД.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ПК 2.4В Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения

- ВД.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

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

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

ПК 3.5.В Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий

ПК 3.6.В Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога

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

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

- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
- ПК 4.5 В Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения
- ВД.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ПК 5.3 В Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков
- ВД.06 Организация работы структурного подразделения
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
- 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

## **2. Условия проведения государственной итоговой аттестации**

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- сроки проведения аттестационного испытания;
- подготовка к аттестационному испытанию; порядок выполнения и рецензирования выпускной квалификационной работы
- порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации;
- порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- порядок подачи и рассмотрения апелляций;
- тематика выпускных квалификационных работ.

**3. Форма проведения государственной итоговой аттестации:** защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.

**4. Объем времени на подготовку и проведение:** 6 недель

**5. Составитель:** Леонова С.А., преподаватель колледжа.